



**UNIVERSIDAD MICHOACANA
DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO**

FACULTAD DE HISTORIA

**UNA PISCA DE SABOR FRANCÉS: *LA LIRA
MICHOACANA* Y SU CURIOSA
COLECCIÓN DE RECETAS 1894-1899**

Tesis
Para obtener el grado de
Licenciado en Historia

PRESENTA
YESICA MAGNO BADILLO

ASESOR:
JOSÉ ALFREDO URIBE SALAS



a la historia por la
verdad, la inteligencia
y el arte

Morelia, Michoacán, Diciembre 2016

AGRADECIMIENTOS

He llegado al final de este camino y me han quedado muchas vivencias, experiencias y aprendizajes, los mismos que fueron compartidos con diversas personas que en el trayecto de la tesis se volvieron importantes en mi vida. Para ellas los agradecimientos aquí expresados siempre serán insuficientes, pero son sinceros.

En la elaboración de esta tesis conté con una beca de la Coordinación de la Investigación Científica de la Universidad Michoacana a través del proyecto de investigación: *El discurso nacional en la narrativa histórica puertorriqueña de los siglos XIX y XX*, de la Dra. María Teresa Cortés Zavala. Gracias a ese apoyo pude iniciar mi propuesta de trabajo e integrarme como estudiante asociada al CA-47 Historia de América en donde continué trabajando bajo la asesoría del Dr. José Alfredo Uribe Salas. A lo largo de este camino también conté con el apoyo de mis profesores, a quien aprovecho para agradecer todas sus enseñanzas y ejemplo. Asimismo reconozco el papel y función social de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, que como institución de educación pública ha sido una noble institución que me ha acogido en sus aulas.

Entre las personas con quien he aprendido se encuentran, el Dr. José Alfredo Uribe Salas a quien agradezco en primer lugar por haber dirigido esta investigación, por la confianza y el tiempo que otorgó en cada una de las etapas de la misma. Sus recomendaciones y comentarios fueron de gran ayuda para el pulimiento de este diamante en bruto que fue la tesis de licenciatura.

A la Dra. María Teresa Cortés Zavala un sincero, pero sobre todo cariñoso agradecimiento porque con sus palabras me ayudó cada día a cruzar con firmeza el camino

de la superación, porque con su apoyo y aliento hoy he logrado uno de mis grandes anhelos y me llevó grandes aprendizajes para la vida.

Agradezco también a la Dra. Leticia Bobadilla González el tiempo concedido para la lectura crítica de la tesis ya concluida. Sus señalamientos y consejos me invitaron a repensar muchas de las cuestiones plasmadas en la investigación, a mojar el resultado en su versión final.

En el trayecto de la elaboración de la tesis como he dicho hubo personas que siempre me alentaron a seguir adelante. Desde que tuve la suerte de encontrarlas en la Facultad de Historia como estudiante, me hicieron ver cuán valioso es rodearse de gente que sabe dar sin recibir nada a cambio. Por ello agradezco a mis amigos, mi otra familia: Adriana Espinoza Saucedo, Margarita Ponce Marín y Víctor Heredia Ortiz, mis compañeros de tertulia, de trivialidades a ustedes les hago público mi reconocimiento por saber tomar mi mano.

También quiero dar un sincero agradecimiento a la Mtra. Odilia Torres García por ser un ejemplo de arduo trabajo y superación durante este largo camino, por siempre apoyarme y guiarme, cuando compartíamos cubículo. Esas mañanas de trabajo y charla en la Facultad me mostraron el gran ser humano que es. Gracias amiga.

Por último expreso mi más emotivo agradecimiento a mis familiares los condimentos que le dan sazón a mi vida. Sin ellos mis esfuerzos de superación serían insípidos. A mis hermanos, que saben que jamás encontraré la forma de reeditarles su constante apoyo y confianza, sólo espero que comprendan que mis ideales, esfuerzos y logros son también suyos e inspirados en ustedes.

A mis padres, que siempre han estado allí para auxiliarme, que son el pilar más fuerte de mi vida y quienes han sido un ejemplo de sacrificios, esfuerzos y amor para mí,

les hago este pequeño reconocimiento. Quiero que sepan y sientan que el objetivo alcanzado hoy al concluir mi tesis, también es de ustedes y que con su gran apoyo han sido siempre el empuje y aliento. Ojalá pudiera expresarles en estas breves palabras el gran amor que siento por ustedes.

A mi hija, mi princesa la que siempre está en mis pensamientos primero que todo, a quien jamás encontraré la forma de compensar por el tiempo que he dedicado a esta tesis, agradezco tu apoyo, tu comprensión y confianza. Espero que entiendas que mis logros también son tuyos y están inspirados en ti. Hago de este resultado, nuestro triunfo. Te agradezco por estar conmigo porque gracias a ti pude seguir y sé que todo por lo que pasamos valió la pena. Te amo.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	7
-------------------	---

CAPÍTULO I. LA PRENSA CULTURAL EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX. EL CASO DE *LA LIRA MICHOACANA*

Introducción.....	28
1.1 El periodismo como difusor de progreso y modernidad en Michoacán.....	30
1.2 El periodismo cultural y el público femenino.....	38
1.3 Mariano de Jesús Torres, un editor michoacano.....	43
1.4 <i>La Lira Michoacana</i> , impreso dedicado a ilustrar a las señoritas porfirianas.....	51
1.4.1 Estructura y periodicidad del impreso.....	52
1.4.2 Los poetas michoacanos en el impreso.....	58
1.4.3 Método para aprender a tocar guitarra y lecciones teórico-prácticas de floricultura.....	59
1.4.4 Descripción de la ciudad de Morelia.....	62
1.4.5 Artículos de Costumbres.....	66
1.4.6 Recetario de cocina.....	70

CAPÍTULO II. LOS RECETARIOS DE COCINA EN MÉXICO Y EL MODELO CULINARIO NACIONAL: 1830-1900

Introducción.....	75
2.1 ¿Sólo recetas? los recetarios como fuente para la construcción histórica de un modelo de alimentación, salud e higiene.....	76
2.2 Los primeros recetarios, influencias culinarias y difusión de valores.....	86
2.2.1 El cocinero mexicano, 1831.....	93
2.2.2 El novísimo arte de cocina, 1831.....	95
2.2.3 Manual del cocinero y cocinera, 1837.....	97
2.2.4 Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, 1845 (1888).....	100

2.2.5 El manual de la cocinera española y americana, 1898.....	102
2.3 La prensa periódica y sus aportes en el arte de la alimentación.....	104
2.3.1 Semanario Económico de México, 1810.....	105
2.3.2 Semana de las Señoritas Mejicanas, 1851-1852.....	108
2.3.3 Diario del Hogar, 1881-1912.....	109

**CAPÍTULO III. EL ARTE CULINARIO MANIFESTACIÓN DE UN GRUPO
SOCIAL EXPRESADO A TRAVÉS DE LOS RECETARIOS. EL CASO DE
MORELIA EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX**

Introducción.....	113
3.1 La cocina regional, un arte ecléctico.....	114
3.1.1 El arte de la cocina, difusor de las representaciones sociales, políticas, geográficas e identitarias de la región.....	120
3.2 “Comer bien”, signo de civilización y buen gusto.....	128
3.2.1 Cierta olor a francés emanado de la incipiente cultura alimenticia nacional....	133
3.3 Dirigido a ellas. Las mujeres, guardianas del saber culinario.....	141
CONCLUSIONES.....	150

**ANEXO. LA LIRA MICHOACANA Y SU “CURIOSA COLECCIÓN DE RECETAS
ÚTILES A LAS SEÑORITAS”**

Preliminar.....	156
Recetas.....	162
FUENTES DOCUMENTALES Y BIBLIOGRÁFICAS.....	204
Bibliografía.....	204
Hemerografía.....	209

RESUMEN

La tesis UNA PISCA DE SABOR FRANCÉS: *LA LIRA MICHOACANA* Y SU CURIOSA COLECCIÓN DE RECETAS (1894-1899), presenta un análisis narrativo del periódico editado por Mariano de Jesús Torres denominado *La Lira Michoacana*, uno de los primeros impresos de carácter literario editados en el estado de Michoacán durante el último tercio del siglo XIX. Este periódico tiene entre sus contenidos un recetario de cocina que lo hizo el objeto de estudio de esta investigación.

Para dar cauce a esta pesquisa se desarrollaron tres capítulos. El primero de ellos mostró una revisión del trabajo realizado en el periodismo cultural de la segunda mitad del siglo XIX, para entender y ubicar en tiempo y espacio a nuestro objeto de estudio. De igual forma y como parte del estudio pretendido se realizó un análisis narrativo del periódico primero, para ver los contenidos temáticos con que cuenta y segundo, para entender el por qué de integrar en una revista de carácter literario un recetario de cocina.

El segundo capítulo presentó un rescate historiográfico de los primeros recetarios editados en México. Recetarios que aparecieron como parte de los contenidos temáticos en algún periódico o como ediciones en forma de libros. Aquí se analizó el modelo alimentario que presentó, en su momento, cada uno de estos escritos, así como la difusión de valores e influencias culinarias que mostraron.

Ya en el tercer capítulo el análisis se centró en la narrativa del recetario. Dichas observaciones sirvieron primero para conocer que comía la sociedad moreliana en el último tercio del siglo XIX y segundo, para entender y mostrar que las recetas contenidas en el formulario de cocina analizado, atendieron a un periodo histórico que estuvo bañado de ideas de modernidad y progreso, ideas que llegaron a todos los ámbitos de la vida de la sociedad de la Morelia porfiriana.

Palabras Clave: *La Lira Michoacana*, Recetarios de Cocina, Prensa Cultural, Cocina Moreliana, Cocina Porfiriana.

ABSTRACT

The thesis a MINNOW OF FLAVOR FRENCH: THE LIRA MICHOACANA and ITS CURIOUS COLLECTION OF RECIPES (1894-1899), presents an analysis narrative of the newspaper edited by Mariano of Jesus Torres called the Lira Michoacana, one of them first printed of character literary edited in the State of Michoacan during the last third of the century 19th. This newspaper has among its contents a recipe of cooking that made him the object of this research study.

To give course to this search is developed three chapters. The first one showed a review of the work carried out in the second half of the 19th century cultural journalism, to understand and to locate in time and space to our object of study. Of equal form and as part of the study intended is performed an analysis narrative of the newspaper first, to see them contained theme with that has and second, to understand the why of integrate in a magazine of character literary a cookbook of kitchen.

The second chapter presented a rescue historiographic of the first cookbooks published in Mexico. Recipes that appeared as part of the content theme in some newspaper or as editions in form of books. Here is analyzed the model food that presented, in its time, each one of these written, as well as the dissemination of values and influences culinary that showed.

Already in the third chapter the analysis is focused on the narrative of the cookbook. Such observations served first for know that ate it society moreliana in the last third of the century 19th and second, to understand and show that the recipes contained in the form of kitchen analyzed, attended to a period historical that was bathed of ideas of modernity and progress, ideas that arrived to all them areas of the life of the society of the Morelia porfiriana.

INTRODUCCIÓN

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El objeto de estudio de la historia son las sociedades y sus transformaciones en el tiempo. La interpretación de hechos remotos es lo que ha dado vida a los estudios históricos, y el historiador fiel seguidor de temas pretéritos, es el encargado de atraer esos sucesos, procesos y cambios a la realidad presente. Así vemos que la importancia de la historia no sólo radica en los acontecimientos mismos, sino en la explicación y los cambios que se dan dentro de ellos y por ellos. El resultado de estas explicaciones ha derivado en un sinfín de temáticas que han dado dinamismo y variedad a los estudios históricos, lo que ha hecho de la rama histórica un estudio integral.

En este sentido y viendo a la historia como un conjunto de sucesos diversos, se ha optado por una de sus variadas líneas de investigación posicionándonos en los estudios socio-culturales de los cuales se deriva la historia de la alimentación, la cual deja ver que la comida además de estar estrechamente relacionada con lo afectivo y expresar juicios de valor “equivale a un significativo documento histórico”¹ para cualquier análisis histórico².

Ahora bien, para poder dar inicio a esta investigación partimos de una pregunta inicial ¿Qué comía la sociedad moreliana de clase media-alta del último tercio del siglo XIX? este cuestionamiento y su análisis nos da la oportunidad de señalar que, a partir del ascenso a la presidencia de Porfirio Díaz y su dominio sobre la vida pública nacional, como

¹ Sereno Ayala, Yolanda, *Los sabores del tiempo: gastronomía moreliana*, Morelia, Michoacán/Gobierno del Estado de Michoacán/Secretaría de Cultura de Michoacán, 2008. Presentación.

² Véase: Uribe Salas, José Alfredo y María Teresa Cortés Zavala, “Territorio, Economía y Cultura Alimenticia en Guerrero y Michoacán siglo XIX”, en: *Ciencia Nicolaita*, núm. 62, agosto de 2014. pp. 71-91. y María Teresa Cortés Zavala y José Alfredo Uribe Salas, “Michoacán y Guerrero: espacio económico, prácticas de consumo y cultura alimenticia en el siglo XIX”, en: José Francisco Román y Leticia Ivón del Río Hernández (Coordinadores), *Alimentarse entre guerras. De la Independencia a la Revolución Mexicana*, Zacatecas, Universidad de Zacatecas / Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Zacatecas, (en prensa).

lo menciona Javier Garciadiego en un artículo sobre el porfiriato³, los ámbitos político, económico y social se transformaron. El desarrollo de diversas corrientes de pensamiento hicieron que durante ese periodo gubernamental se diera el florecimiento del medio cultural y educativo, ambos rubros fueron una manifestación de las contradicciones económicas de la población y un reflejo de las particularidades de la sociedad michoacana en los aspectos social, político y cultural, pero sobre todo del andar cotidiano.

De igual forma constatamos que este gobierno se valió de algunas de estas manifestaciones culturales para sustentar el ejercicio del poder y difundir nuevos modelos o ideas a través de los impresos periódicos. Es así que este análisis además de permitirnos tener un esbozo de lo que fue la segunda mitad del siglo XIX, específicamente el periodo porfiriano, nos ayudó a entender que esas ideas llegaron a lo más profundo de la sociedad porfiriana, con particular incidencia en la cultura alimenticia estrechamente vinculada con el ámbito privado.

Para el periodo de estudio en que situamos la investigación, nos apoyamos en material bibliográfico y hemerográfico que nos permitió comprender la compleja situación política, económica y social vivida en la Morelia porfiriana, misma que nos proporcionó las bases para el buen desarrollo de la investigación, el cumplimiento de sus objetivos y la constatación de las hipótesis planteadas.

Ahora bien, para lograr estos propósitos nos acercamos a estudios que ayudaron a abordar la problemática planteada en la investigación. El eje central de la pesquisa está relacionado con la cultura alimentaria de una época y cómo ésta pudo estar permeada de otras prácticas, como la escritura y difusión de recetarios de cocina, que son una forma de

³Véase: Garciadiego, Javier, “El Porfiriato (1876-1911)”, en: *Historia de México*, coord., Gisela von Wobeser, México, Fondo de Cultura Económica/Secretaría de Educación Pública/Academia Mexicana de Historia, 2010, pp. 209-225.

transmisión escrita de modelos y valores. Dentro de este parámetro utilizamos bibliografía que describe algunas prácticas alimenticias de los grupos sociales.

En primer lugar analizamos las formas en que se ha hecho historia de la alimentación, ya que, “durante casi dos siglos, la historia de la alimentación ha sido objeto de estudio de historiadores, antropólogos, periodistas y otros especialistas de la literatura gastronómica.”⁴ Esta historia que si bien ha sido abordada por los historiadores, en su mayoría éstos son extranjeros y por ende han hecho la historia alimenticia de países como España y Francia, entre otros. Dentro de estos estudiosos de la cultura culinaria encontramos a Ángeles Pérez Samper, Jean Louis-Flandrin y Massimo Montanari los que con investigaciones como “La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII”⁵ e *Historia de la alimentación*⁶ respectivamente, nos enseñan que la alimentación es una necesidad vital, pero que cada pueblo y/o región la resuelven de manera específica de acuerdo a sus posibilidades y medio que les rodea.⁷

Ahora bien, para el caso nacional las investigaciones para el estudio de las prácticas alimenticias son recientes, en ellas podemos encontrar a investigadores como Cristina Barros y Marco Buenrostro con *Itacate: La sorprendente comida mexicana*⁸, ellos nos muestran el choque cultural del centro de la República con respecto a otras regiones y sus aportes alimenticios, asimismo muestran que “la modernidad” llega a todos los ámbitos de la cultura, tal es el caso de la alimentación que para el periodo porfiriano estuvo muy en boga. También resaltan el valor afectivo que se da entre las personas al reunirse a compartir

⁴ Flandrin, Jean- Louis, “Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas”, En: *Manuscrit: revista d'història moderna*, núm. 6 (en línea), p. 7.

⁵ Pérez Samper, Ma. de los Ángeles, “La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII”, en: *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, 2009, núm. VIII, pp. 33-65.

⁶ Flandrin, Jean-Louis y Massimo Montanari, *Historia de la alimentación*, Asturias, Editorial TREA, 2004.

⁷ Véase: Uribe Salas, José Alfredo y María Teresa Cortés Zavala, “Territorio, Economía y Cultura Alimenticia en Guerrero y Michoacán siglo XIX”, en: *Ciencia Nicolaita*, núm. 62, agosto de 2014, pp. 71-91.

⁸ Barros, Cristina y Marco Buenrostro, *Itacate: la sorprendente comida mexicana*, México, Grijalbo, 1996.

los alimentos, lo que muestra la gran cantidad de significaciones que tiene el alimento en su preparación y consumo.

Así también tenemos a Montserrat Gispert y Alberto Álvarez con su libro *Del jardín de América para el mundo*⁹ y José N. Iturriaga *Las Cocinas de México*.¹⁰ Los primeros nos invitan a conocer los alimentos primordiales de algunos países como México con un breve pero sustancioso recorrido por la historia y características de cada alimento; y el segundo, nos lleva a conocer la República Mexicana a través de sus cocinas con un rico compendio de recetas y prácticas alimenticias, en donde descubre la gran riqueza gastronómica con que cuenta nuestro país, analizan el cocinar como un acto cultural y dan a conocer las características propias de las cocinas de México con respecto del resto del mundo.

La reciente historia de la alimentación, catalogada dentro de los estudios socio-culturales también permeó al territorio michoacano e historiadores como Luis González y González con *Michoacán a la mesa*¹¹, María Rosalina Méndez y Santos Martínez Márquez con su *Recetario de pescado, aves y otros animales de la región lacustre de Pátzcuaro, Michoacán*,¹² además de Cristina Barros y Prisciliano Jiménez con *Parangüas: Hogar de manjares michoacanos*,¹³ nos dan una gran explicación de las transformaciones y riquezas con que cuenta la cocina purépecha; muestran el valor que los pobladores dan a los alimentos y cómo se utilizan los recursos naturales con que cuenta la región para dar origen

⁹ Gispert Cruells, Montserrat y Alberto Álvarez de Sayas, *Del jardín de América al mundo*, Universidad Autónoma de México/Universidad de la Habana, Porrúa, 1998.

¹⁰ Iturriaga, José N., *Las Cocinas de México I*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998.

¹¹ González y González, Luis y Carlos Blanco (Coordinadores), *Michoacán a la mesa*, México/El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado de Michoacán, 1996.

¹² Méndez, María Rosalina y J. Santos Martínez Márquez, *Recetario de pescado, aves y otros animales de la región lacustre de Pátzcuaro, Michoacán*, México, CONACULTA/Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, 2005.

¹³ Barros Cristina y Prisciliano Jiménez, *Parangüas: Hogar de manjares michoacanos*, Barcelona, España, Gobierno del Estado de Michoacán, Lunwerg Editores, 2006.

a la llamativa y deliciosa cocina michoacana, dejando claro la influencia cultural venida de otras regiones.

En esta investigación mostramos que para la segunda mitad del siglo XIX la prensa escrita sirvió como uno de los principales medios por el cual la sociedad moreliana, obtenía noticias, información y conocimiento de diversa índole, y que los impresos sirvieron, a su vez, como difusores de los valores que permeaban la época y como señaladores de la modernidad. Dentro de la investigación nuestra fuente primaria es el impreso de Mariano de Jesús Torres llamado *La Lira Michoacana*, una revista dedicada a las señoritas porfirianas, de carácter cultural, transmisor de valores y nuevas ideas como el orden y el progreso.

Ahora bien, como el eje central de esta investigación se basa en caracterizar a una sociedad a través de un recetario de cocina, nos dimos a la tarea de revisar algunos de los estudios con relación a la práctica alimenticia nacional, así también analizamos algunos recetarios antiguos que nos ayuden a dar mejor sustento a esta pesquisa.

De acuerdo con lo anterior estudiamos algunas de las prácticas alimentarias anteriores a la época propuesta, para percibir como se transformaron. En primer lugar tenemos a Salvador Novo en *Cocina Mexicana*,¹⁴ que hace un recorrido por más de dos siglos dándonos una perspectiva general y muy basta de la transformación alimenticia de la sociedad mexicana. En lo que corresponde al siglo XIX, temporalidad de la presente investigación, Novo analiza las ideas francesas cargadas de novedad y prestigio que marcaron un cambio a nivel social y que durante el porfiriato establecerían estándares a seguir por la sociedad mexicana, los cuales por supuesto, no todos los grupos sociales

¹⁴ Novo, Salvador, *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la ciudad de México*, México, Editorial Porrúa, 2002, 362 pp.

adoptarían, debido al nivel socioeconómico con que contaban y a que algunos de los ingredientes eran de difícil adquisición.

Para el análisis de los recetarios nos acercamos a los estudios que Ángeles Pérez Samper realiza en “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”¹⁵, para saber que éstos eran escritos principalmente por hombres y que como todo lo que tenía que ver con el hogar, estaban dedicados al bello sexo; asimismo refuerza la idea de esta investigación de mostrar al recetario no sólo como un transmisor de los saberes femeninos, sino como un indicador y exponente de lo acontecido en la época a nivel nacional o regional, y también del papel dominante del género masculino en los consensos culturales y políticos.

Bajo la misma línea de los recetarios, revisamos algunos escritos que retoman algunas recetas de la época, para saber de qué forma son utilizadas y si existe una metodología empleada en la recopilación de dichas recetas o con base a que se aglutinaron. Esto para realizar un breve pero sustancioso análisis historiográfico de algunos de los primeros recetarios editados en el siglo XIX en el territorio mexicano, ya sea como libros impresos o en forma de fascículos en algún periódico. La compilación de recetarios del siglo XIX es escasa, pero su valor e importancia es fundamental para estudios posteriores en el análisis de la cultura culinaria y la revisión de los recetarios como una fuente cultural y antropológica para la investigación histórica.

Dentro de estos escritos encontramos libros como *El cocinero mexicano*,¹⁶ y *El Nuevo Cocinero Mexicano. En forma de diccionario*.¹⁷ El primero está catalogado como el

¹⁵ Pérez Samper, Ma. de los Ángeles, “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, en: *Cuadernos de Historia Moderna*, núm. 19 (monográfico), Servicio de publicaciones UCM, Madrid, 1997, pp. 121-154.

¹⁶ *El cocinero mexicano*, tomo I, II y III, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000.

recetario formal dentro del saber mexicano. Ambos escritos nos muestran qué alimentos se consumían en el territorio nacional específicamente en el centro de él, su preparación y los condimentos utilizados en cada una de las recetas.

También localizamos a Vicenta Torres de Rubio y su *Manual de Cocina Michoacana*.¹⁸ En él encontramos presentes algunos de los ideales de las señoritas porfirianas como la conservación de la belleza y la salud e higiene, además de recetas de cocina con la utilización en menor grado de ingredientes venidos del continente europeo; el escrito retoma las recetas tal cual se realizan en su lugar de origen.

Después de mencionar las temáticas y los libros en los cuales apoyaremos esta investigación, es válido resaltar que la problemática que pretendemos es un tópico que los historiadores han dejado de lado hasta fechas muy recientes; si bien se han retomado ámbitos culturales como las diversiones, las festividades o la moda, no se han preocupado por la alimentación, como expresión de una sociedad de finales del siglo XIX la cual se ve transformada por el contexto que le rodea.

Es verdad, se han hecho recopilaciones sobre algunas prácticas alimenticias en el estado de Michoacán: encontramos análisis históricos sobre el choque cultural dado y lo ecléctico de la cocina michoacana y hasta transcripciones de recetas, sin embargo, esas recopilación requiere de un análisis exhaustivo, problematizando y caracterizando a una sociedad en un espacio y tiempo específicos. En razón de lo anterior, nos avocamos al estudio de la alimentación en un espacio urbano como lo fue la ciudad de Morelia en el periodo porfirista y al recetario de cocina *La Lira Michoacana*. Para ello retomamos el

¹⁷ *Nuevo cocinero mexicano. En forma de diccionario 1888* (edición facsímil), México, Miguel Ángel Porrúa, 2007.

¹⁸ Torres de Rubio, Vicenta, *Manual de Cocina Michoacana. Edición Facsimilar*, México, Gobierno del Estado de Michoacán/Fundación HERDEZ/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2004.

impreso y su recetario de cocina como fuente primaria de estudio que permite problematizar distintos aspectos sociales relacionados con la alimentación y la higiene de la población citadina; allí radica lo valioso de nuestra investigación ya que recordemos que los modales en la mesa, la manera en que preparamos los alimentos y el tipo de valor que le damos a éstos, son tan sólo un reflejo de nosotros mismos, es decir de la cultura en que nos desenvolvemos.

Como se planteó en las líneas anteriores, los esfuerzos por hacer de la historia de la alimentación un estudio que aborde esta práctica desde varias aristas ha sido importante, lo que no quiere decir que se han logrado subsanar todas las lagunas que aún quedan. Tampoco podemos negar que las aportaciones de historiadores interesados en la historia de la alimentación han sido de suma importancia para el buen desarrollo de nuestra investigación, éstas nos permiten mostrar que el abstraer de un impreso un recetario de cocina y utilizarlo como objeto de estudio para caracterizar a una sociedad en un tiempo y espacio históricos específicos, ha abierto un nuevo camino a los estudios sobre historia socio-cultural.

IMPORTANCIA DEL TEMA

Para poder dar inicio a esta investigación partimos de que cada región cuenta con actividades que dan a cada lugar un carácter propio, el mismo que puede verse como una interpretación de una sociedad en una época. “Hábitos, creencias, costumbres y cotidianidad, reflejan la esencia de la sociedad en una época determinada”¹⁹, estos aspectos además de mostrar la línea conductual que seguía la sociedad decimonónica, en cuanto a

¹⁹ Briseño Senosiain, Lillian, “La moral en acción. Teoría y práctica durante el porfiriato”, en: *Historia Mexicana*, octubre-diciembre, año 2005, LV: 2, p. 420

usos y costumbres, ayudan al investigador a desentrañar y conocer los aspectos culturales con que cuenta cada región, ya que “México es un país cuyas regiones guardan diferencias importantísimas entre sí y no pueden ni deben generalizarse las manifestaciones culturales del centro para todas las regiones.”²⁰

Aludiendo a la cita de Celia del Palacio y como parte del objeto de este estudio, nos posicionamos en un espacio y tiempo determinados, esto es, la ciudad de Morelia Michoacán en la segunda mitad del siglo XIX; periodo durante el cual “la ciudad experimentó un notorio proceso de recuperación,”²¹ después de enfocarse en la contienda contra el Ejército francés en 1861. Dentro de ese proceso de transformación los objetivos que se plantearon los grupos dominantes buscaban modificar los ámbitos económico, político y social para crear un país que se adaptara a las exigencias del mercado internacional, específicamente europeo, y dónde la vida nacional, el espacio social y cultural del territorio michoacano estuvieran enmarcados por los ideales de orden y progreso.

El valor histórico que la época porfiriana resguarda entre sus hechos va más allá de la instauración de una “paz política”, en ella se entrelazan la inauguración de una nueva etapa en pro del desarrollo económico en el que Díaz buscó adecuar las condiciones del país a las exigencias de los mercados e inversiones extranjeros; asimismo impulsó un desarrollo social con el cual pretendió integrar al país en una atmósfera de modernidad. Bajo estas ideas de modernización, el tema social estuvo encaminado, entre otras cosas, a la

²⁰ Del Palacio Montiel, Celia, “Una mirada a la historia de la prensa en México desde las regiones. Un estudio comparativo (1792-1950)”, en: *Revista Digital de Historia Iberoamericana*, Semestral, vol. 2, núm. 1, Año 2009, p. 83.

²¹ Uribe Salas, Alfredo, “Morelia: durante el porfiriato 1880-1910”, en: Sánchez Díaz, Gerardo (coordinador), *Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el porfiriato*, Morelia, Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo/Instituto de Investigaciones Históricas/Comisión Institucional para la Conmemoración del Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, 2010, p. 175.

instrucción de la sociedad en ámbitos como el académico, el reforzamiento de valores y la interiorización de códigos de conducta que ayudaran al desarrollo del país, todo ello claro copiando modos y formas de los países considerados “civilizados”.

La intención del gobierno porfirista de utilizar como una herramienta a la educación, tiene como objetivo preparar intelectual y moralmente a los ciudadanos en nuevos valores y prácticas que abrirían las puertas de la modernización del país en el marco de un esquema de orden y control de la sociedad.

Las transformaciones se dejarían ver también en los aconteceres diarios y actividades culturales de la vida cotidiana y en el ámbito privado. La idea de formar hombres y mujeres educados a la usanza de los países modernos como Francia, Inglaterra o Estados Unidos, dio paso a la transformación de la cotidianeidad, las diversiones, las festividades, los códigos de conducta, los valores y el espacio doméstico, entre otros.

En este sentido, y con el propósito de enriquecer la historia socio-cultural y regional de Michoacán y cimentada en la línea de los recientes estudios históricos sobre la alimentación, la presente investigación busca mostrar a través de un recetario de cocina las olvidadas prácticas alimenticias de la sociedad porfiriana de clase media-alta. Estas se difundieron con “el deseo de que México se convirtiera en un país próspero, unido y fuerte”²² y que se adoptaran nuevas habilidades alimenticias venidas de los países, catalogados según el régimen como, modernos.

Ahora bien, para mostrar la importancia que este tema tiene partimos de la idea de que la alimentación cubre una necesidad del ser humano, pero también es pieza fundamental para entender las acciones cotidianas que una sociedad tiene entre sí y con el

²² Cosío Villegas, Daniel, *Historia moderna de México, El porfiriato, La vida social*, México, Hermes, 1957, p. XVI.

contexto que le rodea. Como lo refiere Matilde Souto Mantecón “para conocer bien a una sociedad es necesario saber qué y cómo come”, ya que “la alimentación sigue siendo uno de los principales factores que definen una sociedad y, sin duda, es uno de los rasgos que mejor revelan su personalidad.”²³ Siguiendo esa tesis, el presente trabajo se inserta en la naciente cultura culinaria de la mesa moreliana decimonónica. Para ello rescatamos y analizamos el recetario inserto en el impreso “*La Lira Michoacana*”²⁴ editado por Mariano de Jesús Torres, mismo que en la época se hacía llegar al público en forma de fascículos dentro del periódico. Con ello mostramos que los recetarios, en este caso de cocina, deben catalogarse como una rica fuente para reconstruir y complementar la historia sociocultural de una región y/o sociedad en una época, ya que “las recetas de cocina de cualquier pueblo equivalen a un significativo documento histórico, artístico y sociológico del presente pasado.”²⁵

Partiendo del hecho de que “la alimentación es una necesidad vital de todo ser humano, pero es también un signo económico, social y cultural”²⁶, en la presente investigación se analiza el arte de la cultura culinaria y los olvidados recetarios como un difusor de las representaciones sociales, políticas, geográficas e identitarias de una región, y no sólo como un simple acto biológico. Asimismo, este acercamiento permite ver a este tipo de fuente cómo otra de las herramientas para la construcción de la historia, el cual brinda un aporte a los estudios histórico sociales y culturales de una región.

²³ Souto Mantecón, Matilde, “De la cocina a la mesa”, en: Staples, Anne, *Historia de la vida cotidiana en México. IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*. México, El Colegio de México, 2005, p. 15

²⁴ Torres, Mariano de Jesús, *La Lira Michoacana*, Morelia, Michoacán, 1894.

²⁵ Sereno, Yolanda, *Los sabores del Tiempo*, Morelia, Michoacán, Secretaría de Cultura de Michoacán, 2008, p. 1

²⁶ Pérez Samper, María de los Ángeles, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, España, TREA, 2011, p. 9.

De igual forma y como un aporte más de esta investigación realizamos la recopilación y rescate de la “curiosa colección de recetas útiles a las señoritas” que se encuentra dentro del periódico antes mencionado. El rescate de este valioso documento tiene también una doble finalidad: primero, mostrar la riqueza culinaria de la región e invitar a todo aquel interesado en la cultura culinaria a realizar algún platillo para deleite del paladar; y segundo, dejar este documento como una fuente más para aquellos que deseen insertarse en los estudios histórico a través de las prácticas alimentarias de la época porfiriana.

JUSTIFICACIÓN

El siglo XIX es un siglo de grandes transformaciones políticas y sociales, sobre todo durante la época porfiriana, al exhibir ideales civilizatorios de “orden” y “progreso”. Este periodo presidencial porfirista trajo, hasta cierto punto, estabilidad económica, política y social al territorio mexicano, cambios que darían al país y sus actividades diarias otro rumbo²⁷. Asimismo, y con el afán de integrarse con los países “civilizados” el gobierno porfirista “además de educar a la población en cuestiones propiamente académicas procuró, de manera muy significativa, reforzar o interiorizar los valores morales de la sociedad y arraigar entre los mexicanos códigos de conducta que favorecieran el desarrollo del país,”²⁸ para ello se apoyaría, entre otros, de periódicos enfocados a temáticas culturales y el rescate de los valores y códigos morales, que para la época gozaban de gran importancia.

El compromiso adquirido por el general Díaz expresado en la máxima de “orden y progreso” fue adoptado en Michoacán por Aristeo Mercado fiel colaborador porfirista

²⁷ Para un mejor análisis del desarrollo económico del periodo porfirista véase: Nava Hernández, Eduardo, *Michoacán bajo el Porfiriato*, Morelia, Michoacán, UMSNH, 2006, 48 pp.

²⁸ Biseño Senosiain, Lillian, “La moral en acción...” *Op. Cit.* p. 428.

quien llevó una política similar de principio a fin.²⁹ Ya dentro del territorio michoacano, bajo estos lineamientos, la prensa adquirirá un papel relevante donde “los grupos políticos en el siglo XIX vieron al periodismo como un sinónimo de modernidad, como un acercamiento con lo "civilizado" y como un instrumento al servicio de una imperiosa necesidad: el fomento de la educación y con ello el robustecimiento de la nación”.³⁰

Dentro de este tipo de prensa se encuentra el impreso dedicado a las señoritas, al que su artífice llamó *La Lira Michoacana*. Este escrito se dedicó a la divulgación de artículos como los destinados a las biografías de poetas michoacanos, a la descripción de la ciudad con sus historias, *Artículos de Costumbres* en donde se describían las fiestas religiosas y civiles; además se introdujo un *Método para aprender a tocar fácilmente la guitarra*, un manual de *Lecciones, teórico prácticas de floricultura para las señoritas* y un *Recetario de cocina*.

Con este tipo de artículos el polígrafo michoacano buscaba dar una nueva luz a la literatura michoacana, deleitar con un *bouquet* de temas variados, amenos y recreativos a las señoritas morelianas, “las que debían cumplir con algunos requisitos para ser realmente íntegras y morales, como la virginidad, la obediencia al marido, la prudencia, la sumisión, la abnegación, la conducción de los hogares y velar por la buena educación de los hijos.”³¹ Asimismo, quería instruir a las féminas en cuestiones de cultura general lo que, entre otras cosas, se creía ayudaría a impulsar el desarrollo del país y lo llevaría a la tan deseada “modernidad.”

²⁹ “Aristeo Mercado ocupó la gubernatura de la entidad en junio de 1891 en sustitución del general Mariano Jiménez y brindó un apoyo irrestricto a los inversionistas extranjeros a quienes otorgó exenciones, estímulos fiscales y protección militar.” Para un mejor conocimiento de la problemática véase: Florescano, Enrique (Coordinador), *Historia General de Michoacán*, Morelia, Gobierno del Estado, 1989, 4 vols., tomo III, pp. 232-250.

³⁰ Pineda Soto, Adriana, “La prensa pro cultural de Michoacán hacia finales del siglo XIX”, en *Revista Universidad de Guadalajara*, núm. 28, verano 2003. p. 2.

³¹ Briseño Senosiain, Lillian, “La moral en acción...” *Op. Cit.* p. 443.

La Lira Michoacana y el análisis de su rico y variado recetario de cocina nos permiten definir las prácticas culturales morelianas, a partir de los hábitos alimenticios difundidos en el impreso durante la época. Asimismo, visualizamos la evolución de las actividades cotidianas de los grupos sociales, los alimentos mestizos e indígenas y el estereotipo gastronómico europeo mezclado con el nacional, así como las ideas difundidas por los grupos de poder.

El interés de esta investigación es incrementar el conocimiento que sobre la época porfiriana se tiene, específicamente en el ámbito cultural y social, basado en los estudios sobre la alimentación que comienzan a ver la luz en Michoacán. Al investigar sobre el periodo y acercarnos a los estudios regionales hemos notado que existen diversos trabajos sobre las diversiones como el teatro, algunas otras sobre la vestimenta y/o aspectos de la vida social y cultural que dependen del entorno que los rodea y la condición social de quienes la consumen, que sin embargo, dejan de lado una cuestión tan elemental como es la alimentación.

En el recetario, fantástica recolección de recetas que nos transporta a la Morelia decimonónica, se expresan los diferentes productos que integran la alimentación cotidiana a través de diferentes niveles: regional, nacional y de importación, el que revela la vida afectiva de quienes se reunían de tarde en tarde a disfrutar de una buena comida y la compañía de otros, y muestra el resguardo y cambio en la cultura higiénica y alimenticia. Mariano de Jesús expone que “los alimentos debían ser sanos, de fácil digestión, nutritivos y gustosos al paladar, que sean apetecibles y satisfagan..., y que, sólo cumpliendo con estos requisitos puede considerarse a la acción de cocinar como arte culinario o de cocina.”³² Ese

³² Torres, Mariano de Jesús, *La Lira Michoacana*, Morelia, Michoacán, 1894, p. 10.

artefacto cultural es una rica fuente para la reconstrucción de la historia de un grupo social, específicamente del sector medio-alto de la época.

La enseñanza de los quehaceres domésticos, ahora ya no sólo pasan de madre a hija a través del relato oral. En el siglo XIX se transforma y nace en una serie de escritos dedicados a la educación de la mujer entre los que se encontraban los recetarios, considerados en esta investigación como una rica fuente que nos permitirá caracterizar y acercarnos a una sociedad cargada de valores que se ven reflejados en la alimentación y en donde además se muestran las disparidades económicas y sociales; así como la diversidad y riqueza productiva de una región.

Los recetarios de cocina además de invitarnos a conocer y probar una variada gama de alimentos, conocer las diferentes formas de preparación, las ceremonias en tal o cual ocasión en que se prepara un platillo especial; nos permite estudiar a un grupo social en cualquier época, sus actividades, y otros ámbitos de su vida. María de los Ángeles Pérez Samper plantea que “los recetarios constituyen una fuente valiosa, para completar la reconstrucción de la historia moderna en su sentido más total, pues proporcionan múltiples indicaciones sobre la economía, la sociedad, la mentalidad y la cultura de la época”.³³

OBJETIVOS

Para desarrollar esta investigación nos planteamos un objetivo general, acotado al estudio y análisis del recetario de cocina publicado por Mariano de Jesús Torres en el periódico para señoritas *La Lira Michoacana*; en el que se observa una influencia culinaria francesa como

³³ Pérez Samper, María de los Ángeles, “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, *Op. Cit.*, p. 121 y véase: Uribe Salas, José Alfredo y María Teresa Cortés Zavala, “Territorio, Economía y Cultura Alimenticia en Guerrero y Michoacán siglo XIX”, en: *Ciencia Nicolaita*, núm. 62, agosto de 2014, pp. 71-91.

parte de la adopción de nuevos modelos extranjeros en el discurso, las prácticas y la vida cotidiana. Aquí resaltamos los discursos que sobre la salud, higiene y alimentación se propagaron durante el porfiriato como parte de los nuevos valores del progreso y la modernidad urbana; por ello nos propusimos los siguientes objetivos, los cuales estuvieron conformados acorde al desarrollo de cada uno de los capítulos:

1. Analizar cómo en la segunda mitad del siglo XIX en Michoacán se desarrolló un periodismo cultural dirigido al bello sexo, el cual fue una de las herramientas para difundir las nuevas ideas de progreso y modernidad. Bajo esa mirada se examina la figura de Mariano de Jesús Torres, como hombre de letras, impresor y editor; también se estudia la estructura y contenido discursivo del periódico *La Lira Michoacana*.
2. Realizar un recuento de los primeros recetarios de cocina editados en fascículos en México. Exponiendo a través de su análisis cómo los primeros recetarios de cocina son una fuente de carácter histórico a través de los cuales se difunden los nuevos valores y modelos de alimentación, salud e higiene, bajo una influencia socio-cultural francesa. Bajo ese esquema se analizan los recetarios aparecidos en el *Semanario Económico de México* (1810), *Semana de las Señoritas Mejicanas* (1851-1852) y el *Diario del Hogar* (1882-1909). También se estudia el material culinario de *El cocinero mexicano* (1830), Tomo I, II y III, *Manual del cocinero, cocinera* (s/f), *El novísimo arte de cocina* (1831), *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1888) y *El manual de la cocinera española y americana*, (1898), recetarios impresos en forma de libros.
3. A través del recetario inserto en el impreso *La Lira Michoacana*, estudiamos los valores, prácticas y costumbres alimenticias que un grupo de letrados de la sociedad moreliana difundieron como el modelo ideal de una rica y sana alimentación. Se

estudia la influencia afrancesada de las formas de combinar los alimentos, el modo de preparación, los utensilios y presentación de los mismos. Nuestra intención es penetrar en la manera en que escritores como Mariano de Jesús Torres, a través de su recetario, el primero editado en Michoacán, reconstruyen y exponen las prácticas alimenticias para una elite moreliana a finales del siglo XIX; al mismo tiempo tratamos de mostrar los cambios propuestos en los tiempos de la alimentación e introducción de nuevas ideas y productos europeos.

En este sentido podemos decir que el análisis realizado en esta tesis se enfocó en mostrar como el trabajo periodístico fue utilizado como una herramienta más para la transmisión y difusión de nuevas ideas, las cuales modificaron, de alguna manera, las prácticas cotidianas ciudadinas y que los contenidos expuestos en ellos, de manera particular, sirven como fuente para los estudios históricos.

HIPÓTESIS

Ahora bien para dar un mayor sentido y forma a nuestra investigación partimos de varias hipótesis, mismas que a lo largo de este trabajo nos propusimos comprobar. La primera de ellas está enfocada al nacimiento de impresos periódicos en la segunda mitad del siglo XIX, encauzados a temáticas de índole cultural. Dichos impresos buscaban además de introducir y difundir temas culturales diversos, incidir en la reconfiguración de valores, prácticas y relaciones sociales relacionados con la alimentación y la higiene de un sector de la sociedad moreliana que transitaba de lo rural a lo urbano, y adoptaba paulatinamente ideas y valores europeos como parte de los procesos de modernidad. Letrados como Mariano de Jesús Torres y artefactos culturales como *La Lira Michoacana*, encarnan los nuevos tiempos de una burguesía ciudadina que se debatía entre la tradición y la modernidad.

En la segunda hipótesis tenemos un acercamiento con algunos de los recetarios editados en la época, ya que durante el porfiriato hubo una gran intención por inundar el panorama político, social y cultural mexicano de tintes nacionalistas que se oponían a la influencia norteamericana, pese a ello, el sincretismo cultural se dio gracias a la inmersión de ideales franceses profusamente difundidas por las instituciones porfirianas. Dichas influencias pudieron trastocar los ámbitos culturales de la sociedad en aspectos tan cotidianos como las prácticas sociales de alimentarse. Aquí el universo cultural culinario, sus discursos y sus prácticas, deja ver las motivaciones de un sector de la sociedad interesada en cambiar o modificar sus patrones de comportamiento y prácticas de alimentación como parte del prestigio social de clase. Las prácticas alimenticias de un grupo social determinado muestran la persistencia o no, de sus usos y costumbres, y qué tanto repercutió el uso de prácticas venidas de otros lugares en las costumbres y vida cotidiana de las ciudades.

En la tercera hipótesis se plantea la tesis de que a través de la alimentación se define a una sociedad. Los valores que sobre salud e higiene fueron difundidos en los recetarios de cocina, son una muestra palpable de los ideales económico-sociales que un grupo en el poder buscó imponer al conjunto de la sociedad como el escenario y la ruta por los que se debía transitar para insertarse en el esquema de las sociedades modernas. El análisis de los ingredientes y utensilios que encontramos en el recetario, expuestos y difundidos en *La Lira Michoacana*, nos permitirán reconstruir el modelo de modernidad que un sector letrado de la sociedad dio a conocer, así como la fragmentación de la sociedad en grupos y clases sociales con una diversidad de valores culturales y prácticas sociales.

METODOLOGÍA

Para el cumplimiento de los objetivos se estableció un modelo de trabajo que permitió dar sentido y desarrollo a los temas que se plantea la presente investigación. Como primera herramienta metodológica se hizo uso del análisis hemerográfico el cual ayuda a mostrar el papel que jugó el trabajo periodístico de índole cultural en la difusión de un discurso enfocado en ideales modernos. Aunado a éste, realizamos el análisis discursivo del impreso *La Lira Michoacana* editado por el polígrafo michoacano Mariano de Jesús Torres con el propósito de corroborar la carga ideológica planteada por los ideales del poder en turno. Ahora bien, para dar forma a dichas pretensiones nos apoyamos del trabajo histórico que autores como Salvador Novo, María Teresa Cortés Zavala, Celia del Palacio Montiel y Adriana Pineda Soto han realizado bajo la línea de los estudios de la prensa.

De igual forma y cómo parte de los estudios historiográficos, se efectuó un rescate de los recetarios que en la segunda mitad del siglo XIX se difundieron en México como compendios o partes de artículos de algún impreso, ya que a través de su revisión y análisis se pudo vislumbrar cómo se expresan los valores, prácticas y costumbres alimenticias difundidas en la época, las cuales contaban con una gran carga e influencia afrancesada. Para lograr este propósito nos apoyamos en los trabajos realizados por Ángeles Pérez Samper, Cristina Barros, Marco Buenrostro, Jean-Louis Flandrin y José Luis Juárez López, que han contribuido al análisis y debate de del discurso y sus prácticas culturales.

Por último y como línea eje de esta investigación apelamos a los estudios sobre la alimentación, herramienta que podemos catalogar dentro de la nueva práctica histórica. Con el análisis de las prácticas alimenticias insertas en el impreso *La Lira Michoacana*, se dio forma y se caracterizó a una parte de la sociedad porfiriana a través de su concepción y práctica alimenticia, entendida ésta como la conjugación de ciertos requisitos naturales y

culturales para alcanzar un nuevo ideal de alimentación, en los que destacaban la nueva combinación de sabores y el concepto saludables para el desarrollo equilibrado de las personas; asimismo y bajo el entendido de que en el siglo XIX porfiriano se da una carga ideológica afrancesada, rescatamos los valores que impregnan el arte culinario michoacano en cuanto a condimentos, utensilios y prácticas que se realizaron en aquella época con el objeto de mostrar las rupturas y continuidades que se presentaron.

CONTENIDOS

Para dar cumplimiento a los objetivos e hipótesis de la presente investigación, la estructura de la misma se organizó en tres capítulos. En el primero de ellos se resalta el papel que adquirió la prensa de índole cultural como difusora de progreso y modernidad. Mostramos que este tipo de periodismo estuvo dirigido al sexo femenino y por ende los tópicos abordados fueron acorde a los intereses de este grupo. Asimismo, reconstruimos la vida y obra del gran polígrafo michoacano Mariano de Jesús Torres y nos posicionamos en una de sus obras, nos referimos a *La Lira Michoacana*, periódico que está dirigido a las señoritas morelianas que, entre la invaluable riqueza temática con que cuenta, tiene un recetario de cocina que será el objeto de estudio de esta investigación.

En el segundo capítulo, como parte de la revelación de la cotidianeidad que se plasma en un recetario, mostramos que el contenido de éstos es una rica fuente para los estudios históricos, ya que entre líneas expresan algunos modelos alimentarios, de salud o higiene. Asimismo, se realizó un sucinto análisis historiográfico y rescate de los primeros recetarios de cocina editados en el territorio mexicano durante el siglo XIX, ya que en ellos además de vislumbrar las influencias culinarias y la difusión de los valores, entre otros,

podemos ver cómo se va construyendo el modelo culinario nacional. Estos recetarios se difundieron en libros o en fascículos como parte del contenido de los periódicos de la época.

Para el tercer y último capítulo nos enfocamos ya en la temática alimenticia, mostramos la diversidad de ingredientes, ideas, prácticas y modelos con que cuenta la tan variada y afamada cocina mexicana. Se mostró como el arte de cocina no sólo debe verse como una necesidad biológica del ser humano, sino como un difusor de las representaciones sociales, políticas, geográficas e identitarias de una cultura en una temporalidad determinada. Ya posicionados en la época de estudio de la investigación y como parte de lo que arrojó el análisis del recetario, expusimos que dependiendo el tipo de alimentos que se ingieran y en la forma que éstos se presenten, la alimentación puede dar cierto estatus a los individuos, es decir, a través del análisis discursivo del recetario mostramos que se puede caracterizar a una sociedad en un espacio y tiempo históricos.

CAPÍTULO I. LA PRENSA CULTURAL EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX.

EL CASO DE *LA LIRA MICHOACANA*

INTRODUCCIÓN

Tras los funestos y turbulentos primeros años que se vivieron en el México decimonónico, y que impactaron en la vida política y económica del país, podemos vislumbrar en el último tercio del siglo, con la llegada del General Díaz a la presidencia, un periodo de estabilidad política, económica y social.

El valor histórico que la época porfiriana resguarda entre sus hechos va más allá de la instauración de una “paz política;³⁴ de gran relevancia fue la puesta en marcha de una nueva etapa en pro del desarrollo económico. Porfirio Díaz y su gabinete buscaron adecuar las condiciones del país a las exigencias de los mercados e inversiones extranjeras; asimismo impulsó un desarrollo social con el cual se pretendió involucrar al país en una atmósfera de modernidad. Bajo estas directrices de modernización, la política porfiriana en el aspecto social estuvo encaminada, entre otras cosas, a la instrucción de la sociedad en ámbitos como el académico, el reforzamiento de valores y la interiorización de códigos de conducta que ayudaran al deseado desarrollo del país, todo ello copiando modos y formas de los países considerados “civilizados”.

La intención del gobierno porfirista de utilizar como una herramienta a la educación, tuvo como objetivo preparar intelectual y moralmente a los ciudadanos. Uno de los medios por el cual se pretendía educar y llegar al grueso de la población fue a través del

³⁴ El establecimiento de la paz fue una de las principales tareas a realizar por el gobierno porfirista, ya que sin el restablecimiento de ésta hubiera sido imposible solidificar el régimen e intentar la modernización del país. Véase: Moya Gutiérrez, Arnaldo, “Rehabilitando históricamente al Porfiriato: Una digresión necesaria acerca del régimen de Porfirio Díaz. México 1876-1910”, en: *Revista Ciencias Sociales*, núm. 119, Año 2008, pp. 83-105.

trabajo periodístico, el cual para la segunda mitad del siglo XIX adopta un carácter político, cultural e instructivo más que noticioso.

En este primer capítulo analizamos el desarrollo del incipiente periodismo cultural, y su contribución a los procesos de modernización del país a través de la difusión impresa de nuevos valores y prácticas culturales. Asimismo, se muestra que, el trabajo realizado en este tipo de impresos está esencialmente dirigido a las mujeres y sus objetivos se encausaron a formarlas en el ámbito educativo, además de brindarles “sanas diversiones”, sin que olvidaran su principal labor como garantes de la moral cristiana en el ámbito doméstico y ser el “ángel del hogar”. De manera paralela, nos insertamos en el impreso dedicado a ilustrar a las señoritas porfirianas denominado *La Lira Michoacana*, con el objeto de hacer un sustancioso análisis de la variada temática con que cuenta, ya que no sólo hace una bella descripción de los sitios más característicos de la ciudad de Morelia, sino que también da a conocer una sustanciosa colección de poemas escritos por poetas michoacanos, además de lecciones de floricultura y un variado recetario de cocina en el que enfocamos esta investigación, entre otros temas. Al unísono y conforme analizamos el impreso, damos cuenta de la vida y obra periodística del autor del periódico, el polifacético michoacano de ideales liberales y hombre de letras Mariano de Jesús Torres.

El acercamiento a estos temas es con la intención de mostrar cómo el trabajo periodístico de la segunda mitad del siglo XIX, encausado a temas de índole cultural, sirvió para difundir y promover las ideas de orden y progreso, todo ello a través de sus contenidos; para lograrlo examinamos el trabajo que el editor Mariano de Jesús Torres realizó en el impreso *La Lira Michoacana*.

1.1 El periodismo como difusor de progreso y modernidad en Michoacán

Con la llegada del General Díaz a la presidencia, México experimentó cambios en su estructura política, económica y social, alcanzando así una nueva fisonomía. En el ámbito político su plan estuvo encaminado a la centralización del poder para poder guiar al país a una conciliación; en la rama económica buscó la inserción de capitales extranjeros lo que fue determinante para el crecimiento económico; en el terreno social, su política se centró, entre otras cosas, en el sistema educativo con el que se buscó instruir a la población basándose en las nuevas corrientes de pensamiento como el positivismo³⁵, para así poder llegar al ideal de orden y el progreso.

El objetivo porfirista de homogeneizar e instruir a la sociedad en temáticas culturales y educativas tuvo como fin formar un programa general de educación y una sociedad donde los ideales europeos modernos se conjuntan con los norteamericanos e ingleses para formar ciudadanos virtuosos que ayudarán a cimentar un gobierno ordenado y civilizado. “Desde los inicios, el perfil que marcó el gobierno era proporcionar una instrucción elemental obligatoria para todos.”³⁶

A nivel educativo una meta clara de los gobernantes fue hacer obligatoria la instrucción primaria a niños con siete años cumplidos, lo que genera según Oresta López

³⁵ Recordemos que el positivismo, ideología oficial porfiriana, secular y científica, pese a tener ideas modernas confiere a la mujer un rol basado en el poder espiritual, éste obtenido de forma innata y venido de su naturaleza el cual la dota de cualidades como: afectos, sentimientos, vocación maternal, entre otros, que enlazan al cuerpo social. Véase: Tirado Villegas, Gloria A., *Lo revolucionario de la Revolución. Las mujeres en la ciudad de Puebla*, Puebla, Serie Fundación/ H. Ayuntamiento de Puebla/ Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 1ra. Ed., 2010, 116 pp.

³⁶ Bazant, Mílada, *Historia de la educación durante el porfiriato*, México, El Colegio de México, 1993, p. 15.

“una nueva dinámica de la educación”³⁷, ya que el nivel básico se vio como el mejor sistema para formar buenos ciudadanos y cohesionar al cuerpo social.

Cada entidad federativa adoptó sus políticas y planes educativos conforme lo permitían sus recursos económicos para llevar a cabo sus planes regionales; por ejemplo en la capital michoacana, como en otros estados, la obligatoriedad de la educación básica pudo verse como una oportunidad para ciertos grupos sociales, como el femenino, de acceder de forma legal a una educación totalmente distante a la ofrecida en los conventos decimonónicos y obtener otro tipo de instrucción que fuera más allá de prepararlas en las ocupaciones femeninas como la crianza de los hijos y el resguardo del hogar, el aprender bordado o zurcido, entre otras cosas. La preocupación de los liberales por la educación femenina buscaba dar acceso al grupo femenino a una educación donde también aprendieran a leer y escribir, como han establecido algunos autores como Oresta López con “Alfabeto y costura en blanco: La educación de mujeres en Morelia durante el porfiriato”, y Sergio Monjaraz Martínez en *La educación católica en Morelia 1876-1910*.³⁸

Esa “nueva” oportunidad se vio truncada al carecer el sistema educativo de una transformación lo suficientemente profunda que permitiera la incorporación de las mujeres al ámbito público. Los anhelos se desplomaban, ya que la reestructuración no tuvo el resultado deseado debido a que las pocas escuelas que se establecieron llegaron sólo a las

³⁷ Véase: López, Oresta, “Alfabeto y costura en blanco: La educación de mujeres en Morelia durante el porfiriato”, en: Luis J. Seefoó Luján y Luis Ramírez Sevilla, (editores), *Estudios Michoacanos XI*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2003, pp. 231-270.

³⁸ Ambos autores exponen el papel que tomó la educación, qué tipo de personas tenían acceso a ella y qué materias o temas debían impartirse a los educandos en el periodo de estudio que abordamos, además dejan ver, claramente, que toda instrucción ofrecida en esta época estaba regulada por el contexto ideológico y político vivido en ese entonces. Véase: López, Oresta, “Alfabeto y costura en blanco: La educación de mujeres en Morelia durante el porfiriato”, en: Luis J. Seefoó Luján y Luis Ramírez Sevilla, (editores), *Estudios Michoacanos XI*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2003, pp. 231-270 y Monjaraz Martínez, Sergio, *La educación católica en Morelia 1876-1910*, México, UMSNH, 2006, 208 p.

clases medias altas urbanas y su argumento de educar a las niñas descansaba básicamente en instruir las para mejorar de su hogar y el buen cuidado de los hijos y el marido. Aquellos anhelos de aprender y conocer nuevas temáticas que las ayudaran a salir de la rutina hogareña sólo beneficiaron a un sector minoritario de la sociedad vinculada con la burocracia o los dueños del dinero.

Lo anterior es sólo un ejemplo de cómo se manejó la política educativa en la capital del estado de Michoacán donde la temática didáctica tuvo un lento proceso de estructuración y una tardía modernización pedagógica. Por ejemplo “en las escuelas decimonónicas de Morelia se mantenía la separación de colegios segregados para hombres y para mujeres, y también el contenido del currículo fue claramente sexuado,”³⁹ lo que deja ver el largo camino que le quedaba a la pretendida reestructuración educativa para la formación de un ciudadano moderno. Las leyes educativas quedaron plasmadas en un documento sin una aplicación o beneficio social tangible.

Ante la premisa de educar a los diferentes sectores de la sociedad y el desfavorable panorama que vivían la instrucción educativa, las actividades artísticas y culturales, se optó por utilizar otro tipo de herramientas que apoyaran a la construcción de una educación nacional. En este escenario el trabajo periodístico y sus impresos se convirtieron “en una empresa educativa,”⁴⁰ con una gran carga de tintes nacionalistas y modernos, y en un “vínculo de las innovaciones científicas y tecnológicas de las corrientes culturales en boga,

³⁹ López, Oresta, “Alfabeto y costura en blanco: La educación de mujeres en Morelia durante el porfiriato”... *Op. Cit.*, p. 231.

⁴⁰ Véase: Pineda Soto, Adriana, “La prensa pro cultural de Michoacán hacia finales del siglo XIX” en: *Revista Universidad de Guadalajara*, Guadalajara, Babel, núm. 28, verano 2003, pp. 1-10. Donde se desarrolla de manera más amplia la idea de la función del periódico como un instrumento más para la construcción de la educación nacional.

los nuevos modos y los productos de importación”⁴¹ que llegaron al país para ser adoptados por la mayoría de los ciudadanos letrados en los centros urbanos.

Durante la primera mitad del siglo XIX, el trabajo periodístico conformó la principal fuente de difusión de saberes y discusión pública, por medio de la cual los grupos dominantes de la sociedad pudieron expresar sus ideas e intereses en aspectos tanto políticos, económicos como sociales, convirtiendo a la prensa en el principal instrumento para legitimar su poder.

En la ciudad de Morelia se concentra la mayor parte del trabajo periodístico de Michoacán. En “la primera mitad del siglo XIX vieron la luz alrededor de veinte periódicos, la mayoría de los cuales fueron de índole política.”⁴² Estos impresos no sólo informaron sobre acontecimientos políticos y propuestas relacionados con la formación de la nación; también notificaban a los ciudadanos sobre otros hechos de relevancia local, nacional o internacional, lo que proporcionaba al público lector un amplio y variado panorama de las cosas que ocurrían a su alrededor o en otras latitudes; pero sobre todo, mostraban ciertos modelos o conductas que contribuirían a conformar su pensar y actuar; esto claro, sin dejar de lado la idea de infundir una identidad con valores nacionales.

Si bien es cierto que la prensa se convirtió en uno de los medios modernos de comunicación y difusión de los acontecimientos políticos del siglo XIX a través de la divulgación de nuevas ideas ilustradas y liberales venidas de los países reconocidos en ese entonces como modernos, no es sino hasta la segunda mitad del siglo cuando el trabajo

⁴¹ Ríos de la Torre, Guadalupe, “Idea de mujer a través de la prensa porfiriana”, en: Celia del Palacio Montiel, (coord.), *La prensa como fuente para la historia*, México, Universidad de Guadalajara/ Miguel Ángel Porrúa/ CONACYT, 2006, p. 133.

⁴² Cortés Zavala, María Teresa, “Bosquejo de la prensa michoacana en el siglo XIX”, en: *Revista Tzintzun*, núm. 81, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH, enero-diciembre de 1987, p. 34.

periodístico florece, alcanzando mayor importancia ideas y valores modernizadores en oposición a las tradiciones ancestrales consideradas obsoletas.

Con la aparición del “primer impreso de carácter puramente literario bajo el título *El Colibrí* con la dirección del destacado Gabino Ortiz en 1845,”⁴³ se desencadenan un sinnúmero de publicaciones dedicadas a exaltar la vida cultural de la Morelia decimonónica, lo que abre un abanico de oportunidades para la difusión cultural e histórica en el estado; pero sobre todo inaugura la posibilidad de que un público lector mucho más amplio de la sociedad moreliana pueda informarse y por ende opinar sobre la vida cultural y literaria, ya sea por acceder de manera directa a los periódicos o por escuchar sólo comentarios sobre lo reseñado en ellos.

En las primeras décadas del siglo surgen en Michoacán, como lo expone María Teresa Cortés Zavala, alrededor de 170 periódicos encabezados por grandes intelectuales que plasmaron sus opiniones sobre lo acontecido en la época a través de artículos que ilustraron los andares políticos, económicos y sociales del estado. Muchos de ellos, auspiciados por el aparato gubernamental, influyeron de manera importante en la opinión pública al mostrar un claro apoyo a ciertos personajes políticos que buscaron un lugar en la dirección política del estado y del país. Las pugnas por el poder y las grandes contiendas electorales fueron los temas predilectos para los periódicos de estos años. Por ejemplo, en el artículo “Bosquejo de la prensa michoacana en el siglo XIX”⁴⁴, se expone que candidaturas como la de Sebastián Lerdo de Tejada y la reelección de Benito Juárez, una apoyada y otra despreciada respectivamente, fueron temas candentes que llenaron las páginas de periódicos como *El Progresista*, un impreso “con carácter de periódico oficial,

⁴³ *Ibidem*, p. 37.

⁴⁴ *Ídem*.

llamado así hasta el año de 1876 y dirigido en un principio, por Antonio Espinoza quien a fines de 1870 fue sustituido de su cargo por Eduardo Ruiz.”⁴⁵

Pero no es sino hasta ya entrada la década de 1870 que el periodismo integra en su estructura y contenido aspectos sociales, y atiende temáticas de orden cultural, históricos, literarios, religiosos y educativas entre otras, adquiriendo de manera muy clara un carácter más socio-cultural antes que político, que da como resultado el nacimiento del nuevo periodismo cultural, el cual alcanzó gran importancia y difusión en el último cuarto del siglo.⁴⁶

Michoacán cuna de intelectuales deseosos de expresar sus pensamientos y exponer las vicisitudes que vivía el país y por ende el estado, ve nacer una gran cantidad de impresos que vuelcan sus contenidos hacia temas religiosos, como *El Pensamiento católico*.⁴⁷ Cuestiones pedagógicas, literarias e históricas se expusieron en impresos como *El Amigo de la Instrucción*, *La Aurora Literaria*, *El Nigromante* y *Calendario Michoacano*,⁴⁸ por mencionar sólo algunos.

De los más de 50 periódicos que se imprimieron en esta segunda mitad del siglo XIX en Michoacán, la producción versó sobre asuntos netamente literarios, lo que nos hace pensar que los editores ya no sólo estaban interesados en la política, o para evitar la represión y control periodístico dado por el régimen político de Aristeo Mercado;⁴⁹ ahora

⁴⁵ *Ibidem*, p. 40.

⁴⁶ Véase: Medina Robles, Miguel, *Periodismo en Michoacán en el siglo XIX*, Morelia, La Voz de Michoacán S.A., 1999, 53 pp.

⁴⁷ Véase: *Publicaciones periódicas mexicanas del siglo XIX: 1856-1876*: Fondo Antiguo de la Hemeroteca Nacional de México: Parte I (coordinación y asesoría) Guadalupe Curiel y Miguel ángel Castro, México, UNAM/Coordinación de Humanidades/Instituto de Investigaciones Bibliográficas/Seminario de Bibliografía Mexicana del Siglo XIX, 2003, 647 pp. y Cortés Zavala, María Teresa, “Bosquejo de la prensa michoacana en el siglo XIX”, en: *Revista Tzintzun*, núm. 81, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH, enero-diciembre de 1987, pp. 33-46.

⁴⁸ *Ídem*.

⁴⁹ Durante el porfiriato gran parte de la maquinaria política se volcó al control de la prensa, sobre todo la independiente. Todo impreso que abordara temáticas políticas que estuvieran en contra del régimen vigente se

buscaban dar a la sociedad lectora temas más agradables y acordes a los tiempos de cambio que se estaban viviendo. Así encontramos, como bien expone María Teresa Cortés Zavala, periódicos como *El Nigromante*, *El Prisma*, *La Revista de la Juventud*, *La Revista Literaria*, *La Lira Michoacana*, etc., impresos que buscaron dar otro enfoque a las noticias de su estado abordando tópicos recreativos, de valores y más, cambiando la dinámica informativa del impreso por una educativa y recreativa atrayendo a grupos de la sociedad antes excluidos, como el femenino.

Así y bajo los lineamientos de recrear a las féminas con temas acordes a su rol social, posición económica y preferencia temática, además de pretender dar un sentido de utilidad al impreso, encontramos periódicos o revistas con gran contenido literario, en los que se habló sobre valores, moda, buenos modales o herbolaria, y se relegaron a un segundo plano los asuntos políticos. Muestra de lo antes mencionado, es un fragmento de la introducción del impreso que estudiamos, *La Lira Michoacana*, donde Mariano de Jesús Torres expresa que el objetivo del periódico descansará sólo en temáticas de índole cultural, olvidándose del todo de asuntos políticos, ya que su único interés es entretener y proporcionar temas de utilidad a las señoritas porfirianas.

“...La política será excluida completamente de esta publicación: su veneno deletéreo no vendrá á derramarse en las columnas de nuestro periódico.”⁵⁰

consideraba opositor; por ejemplo en Michoacán Aristeo Mercado impulso un periodismo que disfrazara la intolerancia y autoritarismo de su gobierno. Ésta puede considerarse como una de las razones por las cuales el periodismo decimonónico fue transformando sus contenidos de políticos a culturales. Véase: Pineda Soto, Adriana, “Las afrentas a la prensa durante el porfiriato en Michoacán”, en: Jane-Dale Lloyd y Eduardo N. Mijangos Díaz, et. al, *Visiones del Porfiriato. Visiones de México*, México, Universidad Iberoamericana/ Departamento de Historia/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo/ Instituto de Investigaciones Históricas, 2004, pp. 71-90 y Fausta Gantús, “Díaz, de nuevo Presidente. La deuda inglesa, la prensa y la implementación de la política represora,” en: Celia Del Palacio Montiel (coord.), *La prensa como fuente para la historia...*, *Op. Cit.*, pp. 85-97.

⁵⁰ “Introducción”, en: *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894.

Asimismo, éste tipo de impresos ofrecieron tópicos que ayudaron a los lectores a conformar ideas y actitudes socialmente deseables bajo el ideal de la época, el de alcanzar el orden y el progreso, lo que a su vez abrió el camino a la lectura a sectores de la población tradicionalmente relegados cuyo ámbito de actuación era el espacio privado⁵¹, como sucedía con las mujeres.

Con la idea de crear un periodismo de carácter formativo más que informativo y fungir como difusor de ideas y conocimientos, el periódico en esta etapa del siglo adopta un estilo educativo y se convierte en un instrumento útil y moderno que se vincula a la construcción de la educación nacional con vistas hacia la modernidad⁵²; eh aquí un pequeño fragmento de la *Lira Michoacana* que refleja lo antes dicho.

“Además, para dar un colorido de utilidad práctica á esta obra, publicaremos artículos de jardinería, ilustrando á nuestras lindas paisanas en el cultivos de esas plantas primorosas que embellecen sus jardines, trasmitiéndoles los secretos que nos ha revelado la experiencia, y publicaremos también recetas curiosas en el ramo de cocina mexicana que hemos venido coleccionando de los formularios domésticos que á nuestras manos han llegado. Así el bello sexo encontrará realizado en “*LA LIRA MICHOACANA*” el famoso “Miscuit utile dulci” del poeta latino, puesto que á lo agradable encuentra reunido también lo útil.”⁵³

⁵¹ Establecido en la segunda mitad del siglo XIX, entiéndase como privado lo que está reducido a la esfera familiar y particular de cada individuo o lo que no está en manos del Estado. Véase: Chávez Lomelí, Elba “Lo público y lo privado en los impresos decimonónicos”, en: Celia del Palacio Montiel, (coord.), *La prensa como fuente para la historia...*, Op. Cit., pp. 121-132 y Philippe Ariés y Georges Duby (directores), *Historia de la vida privada*, España, Taurus, vol. 5: El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII, 1989, pp. 267-309.

⁵² La prensa en México sirvió como difusora de valores y fungió como instrumento formador para la construcción del Estado. Véase: Pineda Soto, Adriana, “La prensa michoacana durante el siglo XIX: algunas consideraciones y reflexiones”, en: Adriana Pineda Soto y Celia del Palacio Montiel (coord.), *Prensa decimonónica en México: objeto y sujeto de la historia*, Morelia, Michoacán, México: UMSNH/ Archivo Histórico/ CONACYT/Universidad de Guadalajara, 2003, pp. 173-185.

⁵³ “Introducción”, en: *La Lira Michoacana*, año I, Tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp.

Esta “empresa educativa”⁵⁴ como nombra Adriana Pineda a los impresos culturales del siglo XIX, ve en la población femenina un fiel y asiduo público, ya que su horizonte cultural era escaso y su educación limitada debido a estándares económicos y sociales establecidos. El “ángel del hogar” tenía una sed insaciable de salir al ámbito público y mostrar que no sólo podía resguardar el hogar, cuidar y educar bien a los hijos, sino que también era capaz de adquirir cualquier otro conocimiento que estuviera fuera del tema doméstico, tan es así que en años posteriores estas mujeres que en un principio sólo eran lectoras “evolucionaron y se convirtieron posteriormente en colaboradoras o editoras de algunas publicaciones.”⁵⁵

La aparición de los impresos de carácter cultural responden al contexto político, económico, social y cultural que se vive, ya que éstos debían reflejar los avances del país, pero también se utilizaron como otra herramienta que ayudara al desarrollo del proyecto educativo que se pretendía implementar en el periodo porfirista. Éstos dejaron de ser puro entretenimiento y distracción para convertirse en difusores de los adelantos sociales, en difusores del progreso y la modernidad. A través de ellos se informaba sobre las transformaciones que surgían en el ámbito nacional e internacional, sus repercusiones en los ámbitos de lo social y cultural del país y en los anhelos de modernidad.⁵⁶

1.2 El periodismo cultural y el público femenino

Las actividades que durante el periodo porfiriano realizó la mujer citadina estuvieron siempre vinculadas con su posición dentro de un grupo socioeconómico; en primer lugar, la

⁵⁴ Pineda Soto, Adriana, “La prensa pro cultural de Michoacán hacia finales del siglo XIX”..., *Op., Cit.*, p. 2.

⁵⁵ Musacchio, Humberto, *Historia del periodismo cultural en México*, México, CONACULTA, 2007, p., 46.

⁵⁶ Véase: Bonilla de León, Laura Edith, “El periodismo informativo desarrollado en el porfiriato a través del periódico *El Noticioso*”, en: Adriana Pineda Soto, (Coord.), *Plumas y tintas de la prensa mexicana*, Morelia, México, UMSNH/CONACYT, 2008, pp. 193-211 y Humberto Musacchio, *Historia del periodismo cultural en México*, México, CONACULTA, 2007, 232 pp.

mujer de escasos recursos tenía actividades totalmente distintas a las realizadas por las féminas de la clase media y alta; y segundo, con la concepción del *deber ser*, que basa su fundamento en el discurso católico, se sostenía la tesis de que “hombres y mujeres como seres cuya naturaleza es sustancialmente diferente, debido a esto le corresponden tareas, posiciones y distribución de poder distintos en la familia y en la sociedad.”⁵⁷

En el primer caso donde las actividades femeninas diarias tienen relación con el aspecto económico o posición de clase, vemos que el trabajo textil, fabril y doméstico fue para las mujeres indígenas y campesinas pertenecientes a la clase baja que, obligadas por la mala situación económica que vivían en sus lugares de origen, emigraban a las ciudades. Las mujeres de clase media, por su parte, tuvieron acceso a la educación y por ende su vida laboral estuvo vinculada a la enseñanza; en el caso de la mujer de clase alta, dama intacta, elegante y acostumbrada a grandes lujos no tenía la necesidad de involucrarse en alguna otra actividad que no fuera el lucir bien, si acaso dedicaba un poco de su tiempo a “perfeccionar algún arte u oficio en el extranjero para dedicarse posteriormente a enseñarlo en los colegios de niñas.”⁵⁸

Ahora bien, si nos enfocamos en la estrecha relación que mantuvieron las actividades “mujeriles” con el *deber ser*, tan bien visto por la sociedad decimonónica porfiriana, podremos notar que éste tuvo un mayor peso en el actuar y pensar social no importando el estatus socioeconómico. Sustentadas en ésta idea de naturaleza distinta entre los sexos, cada una de las tareas realizadas por las señoritas tuvo una estrecha relación con su condición de género, esto es, mientras el hombre era el encargado de satisfacer las

⁵⁷ Juárez Cerdí, Elizabeth “Etnografía de una ciudad vista a través de los ojos femeninos”, en: Elizabeth Juárez Cerdí, *Modelando a las Evas. Mujeres de virtud y rebeldía*, Zamora, Michoacán/El Colegio de México, 2006, pp. 37-38.

⁵⁸ Colín Ortiz, Elizabeth, *La Academia de Niñas de Morelia en el Porfiriato*, Morelia, Michoacán, Morevallado Editores, 2005, p. 81.

necesidades económicas del hogar y familia, además de ser la cabeza de ésta, la mujer fue “la responsable del cuidado y educación de la prole y quien se encargará de las labores del hogar.”⁵⁹

Este tipo de pensamiento sometió a la mujer en un mundo regido por normas de conducta que enmarcaron desde su forma de vestir hasta su relación con el otro género, además de su acercamiento, si lo tenía, con la educación. Estos lineamientos permearon a todos los sectores sociales; por ejemplo, “la gente humilde normaba también su conducta con las lecciones extraídas de la vida de los santos y vírgenes,”⁶⁰ pero en general toda fémica debía ser “recatada pues de no hacerlo perdería su reputación, aspecto fundamental para conseguir un buen marido.”⁶¹

Para la época porfiriana la moral social coincide con *el deber ser* de la mujer, aquel que resguarda el ámbito privado entendiéndose éste como el que pertenece a la persona, donde sus ademanes, gustos, comportamientos y actividades estarán regulados por ciertos cánones de valor y conducta; lo que a su vez, crea modelos y funciones para las fémicas que se clasificarían en dos tipos: “una privilegiada y ociosa, y otra desposeída y con una sobrecarga de trabajo”⁶²

Dentro de la escala social, la mujer privilegiada y ociosa, entendida ésta como la mujer citadina de clase media alta, conformaba una parte del nuevo público lector adepto a las novelas; en cambio la mujeres trabajadoras, en su mayoría analfabetas, por lo general del medio rural y con sobrecarga de trabajo, no tenía tiempo para recrearse y se conformaba con escuchar de algún tema o acontecimiento a través de otros lectores; “las obligaciones

⁵⁹ Juárez Cerdí, Elizabeth “Etnografía de una ciudad vista a través de los ojos femeninos”..., *Op., Cit.*, p. 38.

⁶⁰ Tirado Villegas, Gloria A., *Lo revolucionario de la Revolución. Las mujeres en la ciudad de Puebla...*, *Op., Cit.*, p. 33.

⁶¹ *Ídem.*

⁶² Ríos de la Torre, Guadalupe, “Idea de mujer a través de la prensa porfiriana”..., *Op. Cit.*, p. 138.

domésticas eran lo primero, y admitir que se leía equivalía a confesar negligencia en el cumplimiento de sus responsabilidades frente a la familia.” Este hecho refleja la existencia de considerables disparidades, ya no sólo en cuestiones de género en cuanto a la lectura, sino también de clase entre el medio urbano y el rural.⁶³

“La imagen tradicional de la mujer lectora tendía a ser la de una lectora religiosa, devota de su familia, muy lejos de las preocupaciones que agitaban a la vida pública.”⁶⁴ Engendrada de valores y principios, la mujer decimonónica ya no se conformaba con el resguardo del hogar, los hijos y el marido. Las lectoras de la segunda mitad del siglo XIX adoptaron gustos más seculares y hubo que diseñar nuevas formas de literatura para su consumo; así nacen las revistas o impresos periódicos para mujeres. Estas revistas dedicadas a la distracción femenina abrazaron entre sus contenidos manuales de conducta, lecciones de guitarra y/o floricultura, recetas de cocina, entre otros, lo que resultó en la integración de secciones temáticas de acuerdo al gusto del lector con la intención de formar ciudadanos requeridos en un país deseoso de sumarse al “concierto de las naciones cultas y civilizadas”⁶⁵

Entre líneas la prensa periódica decimonónica dirigida esencialmente a las señoritas expresaba las pautas de conducta, actitudes mentales y hábitos sociales que las féminas debían adoptar y a su vez, transmitir en el hogar asumiendo éstas el papel de educadoras en los valores socialmente deseables.⁶⁶ Se les indicaba cómo debían vestir y hasta cómo

⁶³ Lyons Martyn, “Los nuevos lectores del siglo XIX: mujeres, niños, obreros”, en: Guglielmo Cavallo y Roger Chartier, et. al. *Historia de la lectura en el mundo occidental*, España, Taurus ediciones, 1997, p. 553.

⁶⁴ *Ibidem.*, p. 546.

⁶⁵ Peredo Castro, Francisco, “La historia cultural de la vida cotidiana en el porfiriato tardío a partir de la hemerografía”, en: Adriana Pineda Soto y Celia del Palacio Montiel (coord.), *Prensa decimonónica en México: objeto y sujeto de la historia*, Morelia, Michoacán, UMSNH/Archivo Histórico/CONACYT/ Universidad de Guadalajara, 2003, p. 143.

⁶⁶ Véase: Rivera Reynaldos, Lissete, “La construcción del “deber ser” femenino y los periódicos para mujeres en México durante la primera mitad del siglo XIX”, en: *Revista Ciencia Nicolaita*, Morelia, Coordinación de

debían saludar, pero sobre todo el tipo y naturaleza de las relaciones y actitudes que debían tener con el otro género; la idea de instruir las no eliminaba del todo la concepción de ver a la mujer como la única encargada del ámbito familiar

A pesar de lo esquemático del planteamiento, se puede considerar que la función de la prensa en la primera mitad del siglo XIX, fue un instrumento político que dio voz a algunos actores sociales que buscaban un cambio ante el gobierno en turno. Para la segunda mitad del siglo, cuando la prensa periódica toma fuerza, su papel cambia; al interés puramente político se añade la difusión de las letras, las artes y la ciencia. La temática cultural se entroniza en la prensa como un medio para entretener al grupo femenino pero también para instruirlo en cuestiones de valores y acciones acordes al contexto de progreso que se vivía en los centros urbanos como Morelia. Por ello inicialmente las revistas femeninas, según lo expresa Humberto Musacchio en su libro *Historia del periodismo cultural en México*⁶⁷, contenían literatura, consejos de urbanidad y buenas maneras, moda y labores femeninas además de otros tópicos que las prepararan para apoyar el proyecto patriarcal y gubernamental dado. Así, los impresos de carácter cultural, fueron vistos y utilizados como medios para instruir a la sociedad decimonónica, pero sobre todo como difusores de orden, progreso y modernidad. Éstos versaban sobre reseñas de obras de teatro, publicaciones de textos críticos y literatura dramática además de poesía, temas que vislumbraban el *modus vivendi* de los grupos sociales modernos.

la Investigación Científica UMSNH, núm. 47, agosto de 2007, pp. 5-17. En este artículo la Dra. Rivera Reynaldos desarrolla de manera más amplia el papel que la mujer adquiere en el trabajo periodístico del siglo XIX.

⁶⁷ Musacchio, Humberto, *Historia del periodismo cultural en México*, México, CONACULTA, 2007, 232 pp.

1.3 Mariano de Jesús Torres, un editor michoacano

El gobierno del general Porfirio Díaz buscó el reconocimiento internacional a sus políticas sobre educación pública; para ello desarrolló una estrategia político-educativa que diera instrucción a más niños y niñas en todo el territorio mexicano, hecho que no redujo del todo el alto índice de analfabetismo que se vivía en el país, pero que sí permitió que más gente pudiera seguir con estudios profesionales⁶⁸. Una muestra de lo anterior fue el surgimiento de una clase media profesional y de empleados públicos que fungieron como divulgadores de una identidad nacional y regional; un ejemplo de lo ocurrido es el trabajo realizado por intelectuales de la talla de Mariano de Jesús Torres, que desde la ciudad de Morelia, expresó sus ideas liberales y nacionalistas de las cuales dejó huella en muchas de las labores intelectuales que encabezó.

Ahora bien, la paz porfiriana benefició la institucionalización de la cultura. Se vieron avances en las artes, se fundaron museos y asociaciones artísticas. Como en varios sectores del país existió una interacción intelectual entre las ideas y expresiones francesas con las mexicanas, mismas que se reflejaron en la rama de las artes y la cultura, entre otras. Nombres de intelectuales como el de Justo Sierra con su trabajo como poeta, historiador, periodista y escritor, José María Velasco gran paisajista de ese siglo y José Guadalupe Posada ilustrador y caricaturista, por mencionar sólo algunas de las figuras destacadas, sonaron fuertemente en el mundo de la cultura y las expresiones artísticas del siglo XIX.

Con los trabajos impresos como libros, revistas y periódicos, la vida cultural encontraría la pieza clave para el enriquecimiento, fundamento y difusión de las ideas. El

⁶⁸ Para 1895, cuando se llevó a cabo el primer censo en la República mexicana, sólo el 14% de la población era alfabeta y de ese grupo más hombres que mujeres sabían leer. Véase: Bazant Milada, *Historia de la Educación durante el Porfiriato...*, Op. Cit.

nuevo ambiente social trajo como resultado la creación y propagación de un sinnúmero de publicaciones bajo los lineamientos de la información y la formación, en donde además, el trabajo intelectual del editor, gran intelectual de esos años, resultó de suma importancia para la realización del periódico y la exposición de ideas modernas en la época; por tal motivo resulta de suma importancia para los estudios históricos, acercarnos a la vida y obra de estos hombres que inundaron con su pensamiento gran parte del siglo XIX.

Dentro de los intelectuales que colmaron con sus conocimientos el panorama ideológico-cultural de Michoacán, encontramos a personajes inmersos en los hechos históricos que marcaron la época, los cuales, en su mayoría dedicaron su vida y obra a hilvanar la historia regional. Tal es el caso del michoacano al que esta investigación hace referencia, el historiador, periodista, pintor, literato y músico Mariano de Jesús Torres.

Justo al día siguiente de iniciada la primera intervención francesa a México nació en la ciudad de Morelia el 17 de abril de 1838 Mariano de Jesús Torres. El polígrafo⁶⁹ hijo de una familia humilde y huérfano de padre a muy temprana edad, con mucho sacrificio y arduo trabajo su madre la señora Isidra Reyes logra brindarle los elementos necesarios para su instrucción académica.⁷⁰

Teniendo ya como cimiento una instrucción básica, entendida ésta como el aprendizaje de la lectura, escritura, aritmética y principios de urbanidad, Mariano cursó “sus estudios preparatorios en el Colegio Seminario de Morelia donde se formó como

⁶⁹ Este adjetivo es dado en el siglo XIX, a aquellos personajes que incursionaban en diferentes temáticas, ya sea de carácter cultural o académico. Asimismo, tenían en su haber una gran cantidad de editoriales en las que promovían una identidad nacional y lealtad a su patria.

⁷⁰ Véase: Pineda Soto, Adriana, *Mariano de Jesús Torres: Un polígrafo moreliano*, UMSNH/Instituto de Investigaciones Históricas/Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, Morelia, Michoacán, México, 1999, 214 pp. En este libro la doctora detalla todas las vicisitudes por las que tuvieron que pasar Mariano y su madre tras la muerte de su padre.

bachiller en filosofía iniciando allí mismo, su preparación en jurisprudencia, estudios que vería culminados al ingresar posteriormente al Colegio de San Nicolás.”⁷¹

La agitada vida política del país durante la segunda mitad del siglo XIX, dio pie para que jóvenes intelectuales se sintieran atraídos por los asuntos políticos. Entre esos jóvenes encargados de impulsar los deseos de llevar a la nación por el camino de la paz y el desarrollo, sustentándose en una buena educación social, encontramos a Mariano de Jesús Torres. Él no sólo apoyó la causa liberal, o mostró una preocupación por la formación y divulgación de una identidad regional que proporcionara a su estado grandes mejoras, sino que encontró en el trabajo periodístico la herramienta idónea para la propagación de los valores nacionalistas e ideas que forjaran un país y por ende un Estado moderno.

Su primer encuentro con el periodismo, como lo expone Adriana Pineda,⁷² lo tuvo en un impreso estudiantil, pero más tarde se incorporaría como aprendiz en una de las imprentas más afamadas de la ciudad de Morelia, nos referimos a la del comerciante Octaviano Ortiz, en donde además de reforzar su gusto por el periodismo encontraría ciertas afinidades con algunos temas de carácter político-ideológicos y culturales.

El lenguaje, su mejor herramienta, le permitió adentrarse en un sinfín de temas y realizar varias actividades a lo largo de su vida, ya sea en el ámbito político, intelectual o cultural. Dentro del ámbito político sus estudios de jurisprudencia le permitieron introducirse y participar en cargos públicos actuando como juez de letras en Ario de Rosales, Pátzcuaro y La Piedad; síndico en el Ayuntamiento de Morelia y Director del *Periódico Oficial*, entre otros.

⁷¹ Andrade, Cayetano, *Antología de escritores nicolaitas: 1540-1940*, México, Talleres Gráficos de la Nación, 1941, p. 149.

⁷² Véase: Pineda Soto, Adriana, *Mariano de Jesús Torres: Un polígrafo moreliano...*, *Op. Cit.*, p. 27.

En la rama intelectual podemos encontrar tópicos de carácter histórico, en los que el autor promulgaba que este tipo de estudios servían para que el pueblo se reconociera y tuviera las fuentes de información necesarias. Por ese motivo, según lo expresa Adriana Pineda, para Mariano de Jesús “todo lo que la sociedad hiciera debía guardarse, así fuera en el plano civil, religioso o social, porque esto es lo que haría que una sociedad o pueblo no pasara al olvido...”⁷³ convirtiendo así al trabajo histórico, en un semillero para el conocimiento de los aspectos culturales, sociales, políticos y económicos de una sociedad en una época determinada.

Su labor en el campo histórico fue de suma importancia para la historia de Michoacán. Las obras que sintetizan el gran trabajo que el polifacético Mariano de Jesús realizó en ésta rama a lo largo de su vida son: el *Diccionario histórico, biográfico, geográfico, estadístico, botánico, mineralógico y zoológico de Michoacán*,⁷⁴ obra que conjunta descripciones de cada una de las líneas de estudio que se describen en el título acerca del estado de Michoacán; así como *La Historia Civil y Eclesiástica de Michoacán. Desde los tiempos remotos hasta nuestros días*,⁷⁵ considerada dentro de las fuentes básicas para el estudio y reconstrucción de la historia social urbana y jurídica del Estado.

Estos escritos no sólo describen al territorio, las acciones sociales y culturales emprendidas durante la época, sino que, al igual que la mayoría de las obras de Mariano de Jesús, intentan mostrar a Morelia como una ciudad “civilizada” para evitar el menosprecio y acercarla al desarrollo.

⁷³ *Ibidem*, pp. 140-141.

⁷⁴ Torres, Mariano de Jesús, *Diccionario histórico, biográfico, geográfico, estadístico, botánico, mineralógico y zoológico de Michoacán*, 3 volúmenes, Morelia, Imprenta de Mariano de Jesús Torres, 1915.

⁷⁵ Torres, Mariano de Jesús, *Historia Civil y Eclesiástica de Michoacán. Desde los Tiempos remotos hasta nuestros días*, 2 volúmenes, Morelia, Imprenta de Mariano de Jesús Torres, 1905.

En cuanto a su trabajo en el ámbito cultural, este intelectual incursionó en la poesía, la prosa, el drama y la pintura. Como poeta y escritor nuestro personaje incursionó en todos los géneros; “escribió poesía sacra, heroica, erótica, descriptiva, elegiaca, encomiástica y burlesca”⁷⁶. De las producciones dramáticas y comedias que compuso, varios de ellos se exhibieron en el Teatro Ocampo de Morelia;⁷⁷ en cuanto a sus poesías, según lo expone Cayetano Andrade,⁷⁸ el autor publicó un tomo con 645 páginas en 1914. Ya en el ámbito del arte gráfico, sus cuadros al óleo, los que representaron edificios y calles de la bella y antigua Valladolid se hicieron merecedores a varios premios.

Mariano de Jesús fue un hombre ávido de conocimiento según lo expresa Juan Hernández Luna⁷⁹ en uno de sus biógrafos. “El Pingo Torres”, como se le conocía por su impetuosa acción en las cuestiones político-sociales, contaba con una vasta biblioteca en la que se podían encontrar desde las obras literarias más reconocidas, hasta manuscritos referentes a la historia de México, colecciones de poemas inéditos, o muy raros, de poetas michoacanos además de colecciones de recetas de cocina típicas de Michoacán por mencionar sólo algunos. Su erudición le proporcionó el reconocimiento necesario para opinar sobre cualquier tema, crear impresos periódicos que abordaban cuestiones políticas

⁷⁶Cabrera Quintero, Conrado Gilberto, *La creación del imaginario del Indio en la literatura mexicana del siglo XIX*, México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2005, p. 266.

⁷⁷ Véase: Tavera Alfaro, Xavier, *Morelia: La vida cotidiana durante el porfiriato. Alegrías y sinsabores*, Morelia, Michoacán, Morevallado Editores/INAH, 2002, 250 pp. El autor menciona en el libro varias de las obras exhibidas y aplaudidas en el Teatro Ocampo de la autoría de Mariano de Jesús.

⁷⁸ Andrade, Cayetano, *Antología de escritores nicolaitas: 1540-1940...*, *Op. Cit.*, p. 149.

⁷⁹Hernández Luna, Juan, “La casa del “Pingo Torres”, en: Juan Hernández y Álvaro Ochoa Serrano (Compilación y notas), *Costumbres y Fiestas Morelianas del Pasado Inmediato*, 2 volúmenes, Morelia, El Colegio de Michoacán/Universidad Michoacana, 1991, pp. 15-20.

hasta los literarios y expresar “la imagen perfecta del que fue y transitó por el espacio moreliano.”⁸⁰

Su ilustre carrera estuvo fuertemente orientada al trabajo periodístico, cimentándose ésta en los años cincuenta del siglo XIX. En este gran sendero, de más de seis décadas de arduo trabajo, Mariano se convirtió en uno de los más distinguidos cronistas y periodistas de Michoacán. Fundó y dirigió un buen número de publicaciones de diversos géneros, en donde podemos encontrar desde impresos de carácter político, científicos, históricos, artísticos hasta literarios, en los cuales siempre buscó “perpetuar para el futuro los momentos precisos de la memoria colectiva en su acontecer cotidiano.”⁸¹

El presenciar varios de los hechos históricos suscitados a lo largo y ancho del territorio michoacano, le permitió a Mariano de Jesús plasmar lo acontecido en sus impresos; así que, en los periódicos con inclinación política nuestro personaje mostró las condiciones vividas respecto de las acciones tomadas por el gobierno de ese siglo; en cuanto a su trabajo periodístico de carácter cultural el hombre pretendió además de transmitir su conocimiento, ideas y opiniones, inculcar valores e instruir a sus lectores y lectoras.

Pese a tener una fuerte ideología liberal, este editor no olvidó la base de su educación que tuvo como cimiento el código de conducta cristiano infundido en la época, al que continuamente hacía énfasis en el rescate y uso de los valores morales. Por ello podemos entender que en su trabajo periodístico de carácter cultural, nuestro editor, aborda mucho los temas de urbanidad y buenas maneras, dándose la oportunidad de aplicar una

⁸⁰ Cortés Zavala, María Teresa, “Identidad moreliana en la obra de Mariano de Jesús Torres”, en: Juan Hernández y Álvaro Ochoa Serrano (Compilación y notas), *Costumbres y Fiestas Morelianas del Pasado Inmediato*, Morelia, Colegio de Michoacán/Universidad Michoacana, p. 21.

⁸¹ *Ídem*.

escala de valores que permitiera a sus lectores mejorar su conducta. Sus artículos de costumbres ejemplifican el “intento por rescatar valores morales y culturales que den forma a una visión unificada de lo que es o quiere ser la cultura mexicana y michoacana.”⁸²

Su pasión por el periodismo y afán por hacer de su Morelia una ciudad moderna que resguarda inmensos tesoros históricos y culturales, le dieron la visión de adquirir algunas imprentas donde podría expresar sus ideas, anhelos y conocimientos, y concretar su trabajo con la edición de un sin número de impresos. La primera de varias de sus imprentas se localizó “en la antigua calle del Águila, número 48 (hoy calle del Virrey de Mendoza, número 346).”⁸³ En estos despachos, si me es permitido llamarles así, Don Mariano de Jesús, obtuvo grandes ventajas frente a otros editores ya que él pudo realizar todo el trabajo sin exponerse a alguna censura, esto gracias a los conocimientos que sobre las leyes tenía. Este punto se puede corroborar al analizar entre otros, el impreso “*La Lira Michoacana*”, ya que a lo largo de la vida de éste periódico, no se encuentra el nombre de algún colaborador, más que el del mismísimo Mariano de Jesús.

Como conocedor de las leyes que podían regular, censurar o no su actividad periodística, buscó siempre informar e instruir a sus lectores sobre los acontecimientos diarios, ya sea escribiendo e imprimiendo periódicos y revistas históricas, políticas y culturales; las que se hacían llegar por entregas y se adornaban con bellas litografías sobre Michoacán. Su infatigable trabajo periodístico lo llevó a tener un extenso sumario de impresos periódicos o revistas culturales, que resguardaban los pensamientos de su editor.

⁸² Guadarrama Olivera, Mercedes, “Rescate etnográfico de Mariano de Jesús Torres sus –Artículos de costumbres- en la *Aurora Literaria*” en: Juan Hernández y Álvaro Ochoa Serrano (Compilación y notas), *Costumbres y Fiestas Morelianas del Pasado Inmediato*, Morelia, El Colegio de Michoacán/Universidad Michoacana, 1991, p. 27.

⁸³ Andrade, Cayetano, *Antología de escritores nicolaitas: 1540-1940...*, *Op. Cit.*, p. 150.

Entre este extenso registro podemos encontrar impresos con una vibrante carga política como “*El Centinela*” que reseñaba los acontecimientos más notables de la semana y el cual se convirtió en su tribuna de combate contra el régimen de Aristeo Mercado, además de “*El Parnaso Michoacano*” y “*El Parnaso Español y Mexicano*.”⁸⁴

En sus trabajos de carácter cultural encontramos “*El Odeón Michoacano*”, “*La Mujer Mexicana*”, “*La Diadema de Gloria*”, “*Album Michoacano*”, “*El Liceo Michoacano*”, y “*La Rosa Michoacana*” además de “*La Lira Michoacana*” impreso que revisamos en esta investigación. Estas revistas dedicaron su contenido a las letras, a la música, las artes y ciencias del estado, dejando ver el amplio conocimiento que el gran Mariano de Jesús tenía sobre diversos temas. La finalidad de estos impresos descansaba en la instrucción de sus lectores, los cuales en su mayoría fueron mujeres, aspecto que nos hace pensar en una clara preocupación de Mariano por hacer llegar a sus lectores temas que los hicieran pasar un rato agradable, pero sobre todo que fueran de gran utilidad en su vida diaria.

El trabajo intelectual y periodístico que con gran ahínco realizó Mariano de Jesús a lo largo de su vida, nos sumerge en un caudal de hechos que de manera sencilla nos explican cómo se vivió la segunda mitad del siglo XIX. Ojear algunos de sus impresos políticos, por ejemplo, nos muestra la pasión con que se vivía la política en el estado y como muchos estaban dispuestos a dar un grito de alerta para proteger los intereses del pueblo. Al adentrarse en los periódicos de carácter cultural se encuentran notas o relatos que deleitan el oído y enriquecen la mente, ya que en ellos es fácil percibir la delicadeza

⁸⁴ Véase: Pineda Soto, Adriana, *Mariano de Jesús Torres: Un polígrafo moreliano*, UMSNH/Instituto de Investigaciones Históricas/Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, Morelia, Michoacán, México, 1999, 214 pp. y/o Andrade, Cayetano, *Antología de escritores nicolaitas: 1540-1940*, México, Talleres Gráficos de la Nación, 1941, pp. 149-151. En estas obras se enlistan éstos y más impresos nacidos de la pluma de Mariano de Jesús.

unida con la sabiduría a la hora de exponer ya sea la descripción de algún edificio, un poema o la biografía de algún poeta.

Así pues encontramos a un Mariano de Jesús desbordado en conocimientos que luchó, de manera sensata y con fundamentos contra un régimen que más de una vez intentó golpear el trabajo intelectual periodístico. Gracias a esa preparación e ímpetu por resaltar la riqueza cultural de su estado, pudo dar vida a un sinnúmero de escritos e impresos periódicos que lo mismo lograron describir de manera minuciosa el estado de Michoacán e influir en el actuar de la sociedad moreliana, que mostrando la riqueza arquitectónica y cultural de la ciudad con temáticas variadas, amenas y recreativas insertas en los impresos literarios.

1.4 *La Lira Michoacana*, impreso dedicado a ilustrar a las señoritas porfirianas

La Lira Michoacana impreso en que basamos esta investigación, conjunta en sus páginas la variada temática en que asentaban su información los impresos literarios y culturales de la época decimonónica. Precediendo a periódicos puramente literarios como *El Colibrí* en 1845, *La Rosa de Michoacán* en 1858, *El Recreo* en 1870; *El Ensayo* en 1873, *La Aurora Literaria* en 1875, *El Nigromante* en 1870, *El Iris* en 1883, *Primaveral* en 1892 por mencionar algunos;⁸⁵ *La Lira Michoacana* expresaba su ideario con artículos de literatura y algunos consejos sobre las labores femeninas, como el recetario de cocina; obras de teatro y algunos poemas; temas que lo enriquecen y posicionan dentro de los impresos culturales regionales de más riqueza en contenidos de la época. Con la misma candidez difunde entre su variado y rico contenido las pautas de comportamiento que las féminas de la Morelia

⁸⁵ Véase: Cortés Zavala, María Teresa, “Bosquejo de la prensa michoacana en el siglo XIX” en: *Revista Tzintzun*, núm. 81, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH, enero-diciembre de 1987, pp. 33-46. Este artículo expone de manera más amplia toda la hemerografía que se publicó en el Estado.

decimonónica debían adoptar para cumplir con el carácter simbólico de la mujer citadina socialmente deseable para un país en vías de desarrollo.

El papel que adopta este periódico va más allá de una tarea de informar; adquiere un carácter formativo y se propone difundir información valiosa y práctica que pretende desarrollar en sus lectoras los cánones de conducta, pautas de comportamiento y hábitos sociales que necesita un país moderno.

El objetivo del impreso de acuerdo con su editor, descansaba en la difusión e intención de brindar un nuevo aire a la literatura michoacana. En palabras de Mariano de Jesús Torres, el periódico buscaba “dar aliento y vida á la literatura michoacana, á fin de que su luz no se extinga ni su hermosa flor se marchite.”⁸⁶ Es de destacar que hacía tiempo que en Michoacán no se publicaba un periódico exclusivamente literario como *La Lira Michoacana*, debido a la poca retribución económica que obtenían las personas que cultivaban la literatura y por ende a la falta de recursos materiales para cubrir los gastos que el trabajo impreso demanda para su elaboración, porque en muchos casos “el aumento regular de los costos del papel, la importación de tintas y todo tipo de materiales para manufacturar periódicos implicó un obstáculo.”⁸⁷

1.4.1 Estructura y periodicidad del impreso

El 1 de enero de 1894 sale a la luz el periódico quincenal llamado *La Lira Michoacana*, con entregas “en cuarto mayor, a columna doble y una cubierta de color”⁸⁸; impreso que según su editor se alejará de la temática política y no recibirá protección alguna. Si bien, el

⁸⁶ “Introducción”, en: *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894.

⁸⁷ Cortés Zavala, María Teresa y María Magdalena Flores Padilla, “*La Revista Puertorriqueña*: el periodismo cultural y sus redes hispanoamericanas” en: *Revista de Indias*, España, Instituto de Historia (CSIC), vol. LXXV, núm. 263, 2015, p. 153.

⁸⁸ Pineda Soto, Adriana, *Mariano de Jesús Torres: un polígrafo moreliano...*, *Op., Cit.*, p. 106.

periódico se aleja de la política y no tiene inclinación alguna sobre las acciones e ideas de los grupos en el poder, sí intenta establecer una relación cordial con aquellos personajes que poseen el mando en ciertos rubros del país como lo son el político y el religioso.⁸⁹ Se puede suponer que esas relaciones estuvieron fincadas para evitar cualquier clase de acoso o interés por influir en el contenido del mismo, ya que el trabajo periodístico, sobre todo el independiente, fue presa de muchas arbitrariedades por parte del gobierno.⁹⁰

El periódico *La Lira Michoacana* salía a la venta el día 1° y 15 de cada mes y cada entrega de ocho páginas, como lo expone Adriana Pineda, culmina con la biografía de un poeta y un dibujo que lo representa. Para el caso del primer tomo pudimos notar que las entregas fueron de 4 a 6 pliegos, es decir de 16 a 24 páginas aproximadamente, esto según el contenido temático que abordara, ya que a diferencia del segundo volumen en la impresión de las páginas del primero no se especifica en la parte inferior derecha el número de tomo y entrega. Es importante resaltar que sólo se cuenta con 169 páginas de las 750 que conformaron el tomo II, pero todas las entregas tienen especificado en su primera página el tomo y número. Su costo “era de 13 centavos para Morelia y de 15 centavos para fuera de la ciudad. Se expendía en el almacén de D. Sixto Nieto –en el portal Hidalgo- y directamente en el despacho de la imprenta.”⁹¹

Importante es resaltar que entre los propósitos de Mariano de Jesús siempre estuvo “insertar las publicaciones en el gusto de un sector determinado de la población, ganar la

⁸⁹ El gobernador Aristeo Mercado en respuesta a las palabras que Mariano de Jesús le ofrece y tras conocer el trabajo que en *La Lira Michoacana* se realiza, le brinda su apoyo y le promete ayuda por parte del gobierno y está ayuda fue con papel e impresiones litográficas en el taller litográfico de la Escuela Industrial Militar “Porfirio Díaz”. Véase: *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894.

⁹⁰ Véase: Ruiz Castañeda, María del Carmen, *El periodismo en México: 450 años de historia*, México, UNAM, 1980, 396 pp. En él se hace un análisis de las acciones que tomaron los periódicos independientes para evitar represiones por el gobierno porfirista.

⁹¹ Pineda Soto, Adriana, *Mariano de Jesús Torres: un polígrafo moreliano...*, *Op. Cit.*, pp. 106-107.

simpatía de un grupo de suscriptores o al interior de una comunidad intelectual,⁹² tal interés lo llevó a obsequiar un ejemplar de *La Lira Michoacana* a las personas que se suscribían a *El Centinela*, periódico redactado también por la pluma de Mariano de Jesús, con el afán de dar a conocer el impreso y con ello adquirir más suscriptores.

Según Joaquín Fernández de Córdoba⁹³ el impreso de *La Lira Michoacana* tuvo un periodo de vida de 19 años iniciando su impresión en 1894 y terminando en 1913, pero la doctora Adriana Pineda en su libro *Mariano de Jesús Torres. Un polígrafo moreliano* editado en 1999,⁹⁴ expone que con cada entrega, se lograron conjuntar dos tomos con 754 páginas cada uno, hecho que es corroborado con el prólogo del segundo tomo de *La Lira Michoacana*. En él, Mariano de Jesús explica a sus lectoras que, “como Dios nos preste vida, concluiremos en el siglo XIX con el tomo que ahora iniciamos, y saludaremos al siglo XX con el tomo tercero. Más si, por el contrario la muerte viene a cortar el hilo de nuestra vida antes de realizar proyectos tan risueños, dejaremos a nuestro querido Michoacán lo que alcancemos á publicar, como un recuerdo de cariño y una prueba de nuestro empeño por darle animación y aliento á su literatura.”⁹⁵ Lo dicho nos hace pensar que el impreso sólo permaneció activo aproximadamente siete años, ya que no es de nuestro conocimiento, pese a nuestra investigación, la existencia de un tercer tomo.⁹⁶

⁹² Cortés Zavala, María Teresa y María Magdalena Flores Padilla, “*La Revista Puertorriqueña: el periodismo cultural y sus redes hispanoamericanas*”..., *Op. Cit.*, p. 151.

⁹³ Véase: Fernández de Córdoba, Joaquín, *Verdadero Origen de la Imprenta en Morelia*, Morelia, Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1983, 171 pp.

⁹⁴ Pineda Soto, Adriana, *Mariano de Jesús Torres: Un polígrafo moreliano*, UMSNH/Instituto de Investigaciones Históricas/Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, Morelia, Michoacán, México, 1999, 214 pp.

⁹⁵ *La Lira Michoacana*, Año 5, tomo II, Morelia, Enero de 1898, p. 4.

⁹⁶ Esta aseveración está basada en el análisis que se hizo de los dos tomos; aunque es importante resaltar que el segundo de ellos está incompleto y sólo llega a la entrega número 19, sin estar totalmente seguros que este número esté completo; nuestro análisis nos ha hecho pensar que el impreso culminó con entregas hasta el año 1900, es decir, siete años más tarde de su salida a la luz, ya que la doctora Adriana Pineda en su libro sobre la vida de Mariano de Jesús habla de dos tomos de 754 páginas cada uno, si la entrega del impreso es cada quince días y cada una cuenta con un mínimo de 14 páginas lo que al año resulta en aproximadamente 316

En cuanto al diseño litográfico del periódico podemos notar que la portada de ambos volúmenes cuenta con un esquema sencillo; en ella sólo se presenta el nombre del impreso, el tipo de periódico que es, quién lo redacta, el número de tomo, además del lugar y año en que se ha editado. “En la portada se utilizaron mayúsculas con diversos tamaños, lo que denota un amplio espacio entre líneas,”⁹⁷ y cómo un adorno que alude a la orientación temática del impreso encontramos un pequeño dibujo que conjunta algunas plantas e instrumentos musicales, como el arpa, para adornar la portada.

En cuanto al interior de este periódico, los artículos se exponen a doble columna, cada uno se presenta con el título o tema de lo que se va a tratar, éste es presentado en ocasiones con puras mayúsculas o una mezcla de minúsculas y mayúsculas resaltadas en negritas. En la parte superior de la hoja y lo ancho de todo el papel, se encuentra una línea ondulada que separa el nombre del impreso, que también está en mayúsculas y centrado, del resto del contenido; además el número de página se encuentra unas veces a la izquierda otras a la derecha.

Los tipos utilizados para cada artículo son en letra de molde en mayúsculas y minúsculas, en ocasiones cuando éstos son muy cortos la forma de separarlos además del título es con dos líneas horizontales a lo ancho de la columna. De la misma forma algunos de estos artículos están bellamente ilustrados con algunos dibujos alusivos al tema que se está tratando y que exponen la visión que nuestro impresor tenía sobre su entorno. Se intuye que estos dibujos también fueron realizados por él, ya que encontramos que “en 1854, fue

páginas, para crear un tomo de 754 se necesita mínimo un año más, claro, esto dependerá de que cada entrega cuente o no, con más de catorce páginas.

⁹⁷ Cortés Zavala, María Teresa y María Magdalena Flores Padilla, “*La Revista Puertorriqueña: el periodismo cultural y sus redes hispanoamericanas*”..., *Op. Cit.*, p. 162.

alumno de la academia de dibujo, establecida por el gobierno en el edificio de La Compañía.”⁹⁸

Ya en el contenido temático, entre las primeras páginas del primer tomo encontramos en forma de verso algunas palabras que su editor dedica al recién electo gobernador de Michoacán el Señor Aristeo Mercado. En ellas felicita al funcionario por su nuevo cargo y añora que esta nueva era política en Michoacán, este llena de beneficios para el estado. Eh aquí un fragmento del escrito:

De vos también empieza nueva era
en Michoacán que ser feliz aspira,
y puesto que á su afán todo conspira,
dadle la dicha que de vos espera.

Que sea vuestro gobierno de ventura,
así mi patria ardiente lo desea:
que nunca opresa gima con tristura.⁹⁹

Asimismo, Mariano de Jesús Torres dirigió unas palabras al representante católico en Morelia, el Prelado Dr. D. José Ignacio Arciga, pidiendo interceda con sus palabras ante el Señor para que su vida y el trabajo que inicia alcancen su esplendor:

En el año feliz que hoy ha empezado,
y que debemos á la gran clemencia,
muy venturosa sea vuestra existencia,
para bien del rebaño que os ha mandado.

De la virtud guiadnos por la vía
en este valle de amargura y duelo
por donde hacemos triste travesía.¹⁰⁰

⁹⁸ Pineda Soto, Adriana, *Mariano de Jesús Torres: un polígrafo moreliano...*, *Op. Cit.*, p. 158.

⁹⁹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 3.

¹⁰⁰ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 3.

Los intelectuales del siglo XIX, como Mariano de Jesús Torres, al ser protagonistas y espectadores de los hechos de su época, se preocuparon por lo que acontecía a su alrededor y se ocuparon de dar a conocer los sucesos; ese profundo interés los llevó a fundar su propia imprenta e impresos para dar a conocer y labrar una identidad nacional y actuar social. Según expone Juan Hernández Luna en su artículo “La casa del “Pingo Torres,” Mariano de Jesús fue un periodista que “simultáneamente desempeñaba las arduas tareas de redactor, escribiente, cajista e impresor y hasta de distribuidor de sus propios impresos.”¹⁰¹ Cabe recalcar que todo el trabajo realizado en los dos tomos de *La Lira Michoacana*, corre a cargo del editor y en su imprenta particular ubicada en la antigua calle del Águila, hoy primera de Victoria número 48. Sólo en determinados y contados casos, da los créditos a sus colaboradores; por ejemplo en la sección *a nuestros lectores*,¹⁰² explica que la estampa presentada en el tomo I del poeta Austacio Zepeda, es una copia hecha por el joven litógrafo Alfonso Jiménez destacado alumno del taller litográfico de la Escuela Industrial Militar Porfirio Díaz.

Este bello impreso al que hacemos alusión en esta investigación es digno de ser analizado en cada uno de sus contenidos, pues no sólo se aparta de aquellos temas que glorificaban a las autoridades civiles y eclesiásticas, sino que el carácter informativo y educativo que adoptó lo convierten en un periódico moderno en concordancia con la mentalidad e ideas de la época porfiriana.

¹⁰¹ Hernández Luna, Juan, “La casa del “Pingo Torres ”...”, *Op., Cit.*, p. 18.

¹⁰² *La Lira Michoacana*, año II, Tomo II, Morelia, Enero de 1898, N° 15, p. 116.

1.4.2 Los poetas michoacanos en el impreso

Por el carácter literario que pretendió el editor, podemos notar que el impreso pese a la variada temática con que cuenta, enfoca mucho de su contenido en el arte de la expresión escrita. La intensión de Mariano de Jesús siempre fue enarbolar a su Morelia, ya sea hablando sobre la ciudad en el plano arquitectónico e histórico o sobre sus artistas. En el plano artístico, cada número de *La Lira Michoacana* dedicó unas cuantas páginas a un poeta, se exponía su biografía y una estampa litográfica que era impresa en “el taller litográfico de la Escuela Industrial Militar “Porfirio Díaz”.”¹⁰³

Esta *galería de michoacanos celebres* o *galería de poetas michoacanos*, como aparece titulada la sección, además de hablar sobre los logros que cada poeta tuvo durante su actividad intelectual, también expone sus principales composiciones. En esta sección encontramos biografías de los poetas líricos Fray Manuel Navarrete, Manuel de la Torre Lloreda o Clemente de Jesús Munguía, y Juan N. Navarro,¹⁰⁴ por mencionar algunos. Es tanta la importancia que esta sección tiene en el impreso que le dedica más de una página a cada lírico, en unas ocasiones seguidas una de otra o separadas por algún otro tema; de igual forma en la página sólo se encuentra el nombre del poeta, que es resaltado en negritas y un tamaño de letra mayor al resto del contenido, seguido del texto sin ninguna ilustración, y sólo al final del texto o unas páginas después que aparece la estampa litográfica de los biografiados.

Aunque la mayoría de los personajes que aparecen en esta galería pertenecen al sexo masculino, es de importancia rescatar que también encontramos la inclusión de algunas poetizas, específicamente, en el segundo tomo, a Primitiva Quirós de Echevarrieta, Blanca

¹⁰³ Pineda Soto, Adriana, *Mariano de Jesús Torres...*, *Op. Cit.*, p. 107.

¹⁰⁴ Véase: *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp. 49, 57, 145 y 288.

Huanita, María del Refugio Guzmán y Dolores Ocegüera¹⁰⁵ Estas poetizas debieron influir de manera importante en el trabajo literario para tener el honor de incursionar en el ámbito de lo público, pero sobre todo el de aparecer en un impreso, hecho que vale la pena resaltar ya que recordemos que estas revistas fueron escritas y editadas por hombres y la participación o aparición femenina “se redujo al envío de breves poemas y/o partituras musicales, o a pequeños y esporádicos comentarios sobre algún asunto en particular, remitidos de manera anónima bajo el amparo de un pseudónimo.”¹⁰⁶

Asimismo, en el impreso se exponen tanto las obras de los poetas como las composiciones de la autoría del editor, lo que brinda una riqueza invariable en la rama literaria, que dieron renombre al campo lírico michoacano del siglo XIX.¹⁰⁷

1.4.3 Método para aprender a tocar guitarra y lecciones teórico-prácticas de floricultura

Como bien se mencionó antes, *La Lira Michoacana* además del interés por ensalzar la literatura, se propuso editar artículos o manuales de utilidad cuyo contenido estimulaba a las señoritas adquirir habilidades en tenores como la técnica de la floricultura y el aprendizaje de la guitarra.

La preocupación que *La Lira Michoacana* y su editor Mariano de Jesús tuvieron por la instrucción de las féminas porfirianas provocó que en sus páginas se incluyera distintas secciones como *Método para aprender a tocar la guitarra* y *Lecciones teórico prácticas de*

¹⁰⁵Véase: *La Lira Michoacana*, Año 5, tomo II, Morelia, Enero de 1898, pp. 41, 73, 114 y 122.

¹⁰⁶Rivera Reynaldos, Lisette, “la construcción del “deber ser” femenino y los periódicos para mujeres en México durante la primera mitad del siglo XIX”..., *Op. Cit.*, p. 8.

¹⁰⁷ Debemos resaltar que a los más de 60 poetas que fueron biografiados en el primer tomo del periódico se le unieron otros más para el segundo volumen, los mismos que posteriormente serían publicados en el impreso Parnaso Michoacano de nuestro editor, éste impreso se dedicó a publicar las biografías y principales composiciones de los poetas michoacanos, desde la colonia hasta el siglo XIX. Véase: *La Lira Michoacana*, año 5, tomo II, Morelia, Enero de 1898, p. 4.

floricultura. En cuanto a la primera sección a la que nos referimos, es importante resaltar que pese al interés por mostrar a las féminas temas de utilidad, ésta sección apareció por primera vez en la página número 195, y a partir de entonces, las clases de ese instrumento se organizaron por entregas.

El primer artículo de esta sección hace una descripción detallada del instrumento a utilizar, es decir, describe con detalle la estructura de una guitarra; “instrumento de cuerda que se compone de dos partes la caja y el mango o mástil.”¹⁰⁸ Asimismo, antes de iniciar con el curso como tal, Mariano de Jesús Torres considera prudente detallar el concepto de música, así como enseñar solfeo o lectura de notas, para que las lectoras en su función de discípulas, como él las llama, aprendan a tocar la guitarra y tengan una mejor comprensión en las lecciones y un mejor resultado en el aprendizaje.

Este apartado, al igual que otras de las secciones que tiene el impreso, cuenta con una litografía que ejemplifica, con sólo verlo, el tema a que refiere el artículo. En él se puede observar a una señorita sentada y en su regazo una guitarra que está tocando. La acción de poner imágenes que representen el tema que se tratará, creemos que puede deberse, además de ilustrar los tópicos, a la idea que tenía Mariano de Jesús de hacer llegar a todo tipo de público, inclusive el que no sabía leer, el contenido de su impreso. Como lo señala María Teresa Cortés Zavala y María Magdalena Flores Padilla “la percepción visual, modifica sustantivamente la capacidad de transmitir mensajes a toda clase de público.”¹⁰⁹

Es importante resaltar que aunque en la introducción del segundo tomo se expone que este volumen seguirá la línea temática del primero, la sección de música desaparece o no se tiene registro de ella en las páginas que conforman el tomo II.

¹⁰⁸ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 195.

¹⁰⁹ Cortés Zavala, María Teresa y María Magdalena Flores Padilla, “*La Revista Puertorriqueña: el periodismo cultural y sus redes hispanoamericanas*”..., *Op. Cit.*, p. 165.

En cuanto a las lecciones de floricultura, que aparecen por primera vez en la página número 12 del impreso, el editor expone de manera clara que este arte de cultivar las flores exige a las personas deseosas de practicarlo fijar su atención en algunos detalles como la calidad de las semillas, la clase de tierra para la siembra y el tipo de riego que necesitará cada planta,¹¹⁰ pues ello permitirá tener un mejor resultado en la siembra y cultivo de las plantas o flores. En la primera entrega, la lección expone el título con letras en mayúsculas que a su vez se presentan en diversos tamaños y con un pequeño apartado preliminar en el que se explica que es la floricultura y las reglas básicas para obtener “plantas de magnífico follaje, flores bien desarrolladas, de hermosos y variados colores.”¹¹¹ Pero no es sino hasta su segunda entrega, y en lo sucesivo, que esta sección es ilustrada con imágenes. En ellas aparece una señorita a los pies de una ventana regando cuidadosamente algunas plantas¹¹² y el editor se enfoca en describir los detalles que se deben contemplar en una buena siembra y cultivo de una planta. En las páginas siguientes se puede conocer la historia y reglas de cultivo para plantas como la Azalea, la Camelia, la Gardenia, etc. La sección fundamentalmente está dedicada al cultivo de plantas de ornato y aquellas de uso doméstico en la elaboración de alimentos y cultivo de hierbas medicinales, de donde se desprende, que la propuesta de Mariano de Jesús Torres era inducir a las mujeres michoacanas a poseer pequeños huertos familiares y hogares estilizados con abundancia de flores.

La sección y las lecciones de floricultura dejaron de editarse en el segundo tomo de *La Lira Michoacana*. Podemos suponer que su ausencia se debe a la intención de Mariano de Jesús de darle un tono de variedad al periódico con la pluralidad de temas del interés y

¹¹⁰Esto se explica de manera clara y detallada en el periódico, en su artículo de las “Lecciones teórico-prácticas de Floricultura” en: *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 12.

¹¹¹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 12.

¹¹² *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 26.

agrado de las señoritas morelianas, como venían haciendo otras publicaciones culturales, clasificadas como de variedades.

Otra sección que complementa las lecciones de jardinería, fue la que se editó bajo el título: *El Jardinero Michoacano* en el tomo I, la cual se ilustra con la imagen de un jardinero regando plantas. Esta sección al igual que la anterior, trata de mostrar la manera correcta de cultivar las hortalizas que se tienen en la huerta o jardín, pero a diferencia de *las lecciones de floricultura* que ahondaba en todo el proceso de siembra, ésta sólo se “ocupa en tratar por orden alfabético la manera de cultivar las plantas.”¹¹³

Así pues, este intento de instruir a la mujer decimonónica en las artes de la música y la floricultura estuvo encaminado, primero, a darle un sentido de utilidad al impreso, y segundo, a la preparación de la mujer con fines prácticos, ya que será ella la que instruya a los futuros ciudadanos, aquellos que se inserten en el mundo laboral y social modernos. Que mejor que una mujer preparada, aunque sea en las cuestiones privadas, adquiriera la seguridad para enfrentarse en el ámbito público la formación de ciudadanos honorables que den a su nación el cimiento necesario para sumarse al conjunto de las naciones modernas.

1.4.4 Descripción de la ciudad de Morelia

El amor que por Morelia sentía Mariano de Jesús no sólo se vio reflejado en su trabajo poético, sino también en las crónicas que elaboró sobre la ciudad, su ciudad. A través de esos relatos él buscó dar a conocer la urbe y sus historias. La sección es interesante pues a través de ella se trata de inculcar en las mujeres la admiración por la belleza que poseen los edificios más antiguo con que cuenta la ciudad, como parte de los valores regionales que todo ciudadano moreliano debe poseer y encargarse de preservar.

¹¹³ *La Lira Michoacana*, Año III, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 618.

Esta sección abre su camino con una composición dedicada a Morelia en la que Mariano de Jesús hace una breve pero poética descripción de la ciudad. Este poema es ilustrado con una bella litografía de la catedral rodeada de bellos árboles y abrazada por un cielo de zafiro. Todo el apego y orgullo que nuestro editor quiere transmitir inspira su bella narración. Eh aquí un fragmento.

Allí Morelia está, la patria mía,
con su diáfano cielo de zafiro
donde marchando va con raudo giro
el regio sol cual, luminar del día.

Ya diviso sus torres elevadas,
sus templos y palacios eminentes,
sus inmensas llanuras florecientes
por encumbrados cerros limitadas.

A un lado de su extenso caserío,
como cinto de plata rutilante,
veo ir corriendo límpido, arrogante,
bajo sauces frondosos, su ancho río...¹¹⁴

Ahora bien, conforme la sección se transformaba en una de las más atractivas del periódico se incorporaron notas en las que se incluían datos históricos sobre el origen y fundación de la ciudad por el Virrey Don Antonio de Mendoza, al quedar maravillado por la belleza del lugar, según lo explica Mariano de Jesús.¹¹⁵ Este apartado aborda toda la historia de la ciudad de Morelia, desde la elección del lugar y toma de posesión del sitio, hasta su fundación y edificación, además de la división de la ciudad en cuarteles con sus respectivas calles, callejones, templos y fuentes, así como la reconstrucción que tuvo a raíz de los procesos revolucionarios que se suscitaron en este sitio, entre otros temas.

¹¹⁴ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 17.

¹¹⁵ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 73.

Sin olvidar su pasión por la poesía y literatura, aunado al profundo amor por su ciudad, algunas de las narraciones contempladas en el impreso se realizaron de manera poética. Un ejemplo de ello es el relato que Mariano dedica a Morelia con motivo del aniversario de su fundación, el cual queda muy bien presentado con un encabezado en letras mayúsculas de mayor tamaño al de las secciones anteriores a ésta, y que enmarca muy bien el año de fundación y año de existencia.

¡Con qué inmenso placer en este día,
Que es el de tu feliz aniversario,
te vengo a saludar, oh patria mía!
¡Qué gozo extraordinario
Mi corazón inunda de alegría!
¿Cómo no conmoverme de contento
Si en tu cielo miré la luz primera,
En aquel dulce y plácido momento
En que al mundo viniera,
y mi primer vagido lancé al viento?
¿Cómo no amarte, mi MORELIA hermosa,
con grande afecto y con filial cariño,
si pasé mi existencia deliciosa
En ti desde muy niño
Hasta hoy que en la vejez me hallo, achacosa...¹¹⁶

Al interior del impreso, y considerándolo como un complemento a la sección que describe la ciudad, encontramos un apartado que se denomina *Michoacán Pintoresco. Morelia y sus alrededores*: en el que abordó como primer tema la historia y edificación de la Catedral. Con esta sección se difunde información sobre la dimensión del sitio en que se encuentra el edificio, hasta la descripción del interior y exterior de la catedral, así como cada elemento que la compone. Es importante mencionar que, la primera de las tres entregas encontradas en el impreso, tiene como complemento una estampa litográfica de

¹¹⁶ *La Lira Michoacana*, Año 3, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 462.

página completa de la Catedral y la plaza frontal, que ahora es la avenida Madero, además de los edificios contiguos a ella en el año de 1820. Esta estampa al igual que las anteriores pertenece a los trabajos realizados en el taller litográfico de la Escuela Industrial Militar “Porfirio Díaz,” según lo se expone en el mismo impreso.¹¹⁷

Debemos suponer que las únicas tres entregas que se encuentran de esta sección, en el tomo I, de *La Lira Michoacana*, no fueron las únicos que pretendió nuestro editor, ya que cada una de ellas entre el título, que se encuentra en grandes letras mayúsculas, se encuentra una inscripción que dice primera parte, lo que nos señala que la sección tendría la intención de continuar con las descripciones de la Catedral o de algún otro edificio.

En el tomo II del impreso encontramos una sección que se titula *Palacio de Gobierno*,¹¹⁸ que si bien no tiene alguna nota, tema o adscripción que enuncie a este apartado como una continuación de *Michoacán Pintoresco*, si podemos suponer que lo es, ya que al igual que en el tema de la Catedral, Mariano de Jesús pretende exponer “la historia, haciendo al mismo tiempo, una descripción pormenorizada” del edificio que resguarda los Supremos Poderes del Estado.

Este tipo de artículos que igual hablaban de la belleza arquitectónica como de la histórica de algunos edificios o mostraban la riqueza con que contaba la ciudad en su conjunto, buscaron resaltar valores arquitectónicos de Morelia a través de una revaloración de la nación, enunciada en el amor por lo propio.

¹¹⁷ Véase: *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p., 55. En esta página se muestra la litografía de la imagen de la Catedral de Morelia y en la parte inferior izquierda aparece una leyenda que menciona donde se realizó la impresión de dicha imagen.

¹¹⁸ *La Lira Michoacana*, Año 5, tomo II, Morelia, Enero de 1898, p., 13.

1.4.5 Artículos de Costumbres

Si bien *La Lira Michoacana* es un impreso que se preocupó por representar a la mujer y su contenido contó con artículos que afirman su formación bajo los estereotipos femeninos de una excelente organizadora del hogar, también proyecta la imagen de la mujer culta ciudadana al incorpora artículos como: *los pensamientos filosóficos, descripción de la ciudad* y asuntos costumbristas.

Si analizamos esta parte del periódico que llevó por nombre *Artículos de costumbres*, podremos observar que dentro de ella aparece la sección titulada: *Las Michoacanas Pintadas por un Michoacano* en la que Mariano de Jesús describió de manera ocurrente, amable y recreativa a cada una de las mujeres que conformaron la sociedad moreliana del último tercio del siglo XIX. El artículo se presenta con un pequeño prólogo en el que el editor expone de manera breve pero detallada que “además de describir varios de los tipos de vuestro sexo,”¹¹⁹ formará un cuadro de costumbres michoacanas. Asimismo podemos resaltar que a diferencia de otros contenidos expuestos en el impreso, este apartado no cuenta con litografía alguna que ilustre la temática que se aborda, pero sí de manera sencilla y con puras letras en mayúscula en diferente tamaño presenta el título de la sección.

En esta sección el articulista lo mismo habla de la vecina, la costurera, la lavandera, la celadora y la coqueta, que de la actriz, la cantante, la gran señora, la contadora, la florista y el ama de llaves, por enunciar sólo algunos de los fenotipos que incorpora. Esta variedad de mujeres activas nos muestra que su análisis y descripción incorpora a mujeres de diferentes posiciones sociales. Mariano de Jesús además de describir el trabajo que se realiza en cada uno de esos oficios, resalta el valor de cada labor ya que en uno de los

¹¹⁹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 210.

párrafos menciona que “si bien una señorita puede saber de memoria los versos de Juan de Dios Peza o de Becker, pero que tal vez no acierte ni un tijeretazo.”¹²⁰ Esta opinión deja ver que para el editor la mujer de finales del siglo XIX debía ser diestra en el ámbito público y privado, es decir, tenía la misma importancia que las señoritas conozcan sobre literatura, que sobre cualquier otra actividad porque esto beneficiará el desarrollo y formación de las féminas.¹²¹

En la introducción del periódico se dice que se describirán más de cincuenta tipos de mujeres, pero con el análisis de los dos volúmenes que componen el impreso hemos podido observar que esta sección quedó incompleta; sin entender de manera clara que fue lo que motivó a parar con esta sección que ambicionaba describir a cada una de las mujeres que formaron parte del cuerpo social decimonónico porfiriano, podemos decir que la riqueza que contiene, con sólo la descripción del oficio de costurera y sus derivados como la modista y la bordadora, pueden ayudar de manera importante al conocimiento de la sociedad dispar en actitudes y pensamientos del siglo XIX.

En la sección *Artículos de costumbres*, Mariano de Jesús agregó temas sobre algunas de las festividades tanto civiles como religiosas, representativas de Michoacán. En los escritos sobre “Festividades Nacionales,” “Las posadas,” “Los toritos de petate,” “Las visitas a los enfermos” y “Un paseo a Santa María,” buscaron mostrar y resguardar las tradiciones michoacanas, pero también enuncian el valor histórico y cultural que abrigan estas festividades.

¹²⁰ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 211.

¹²¹ Véase: *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 210. Aquí inicia el artículo “Las Michoacanas pintadas por un Michoacano” con un prólogo en el que nuestro editor expone de manera clara el porqué de su interés por mostrar los fenotipos femeninos del siglo XIX.

En el caso de “Festividades Nacionales,” el artículo aparece con la exposición del nombre de la sección y la temática que se abordará, todo en mayúsculas como era común en la mayoría de las secciones, pero sin ninguna imagen que haga referencia al tema. En este caso la festividad a que hizo referencia fue el festejo del 16 de septiembre; aquí se explica detalladamente cómo se llevaba a cabo la celebración para conmemorar el inicio de nuestra Independencia, la cual comenzaba con “el repique á vuelo de las campanas de todos los templos de la ciudad; las deliciosas armonías de las músicas y bandas militares, y el murmullo del pueblo que se apiñaba frente al Palacio Municipal.”¹²² Este apartado, al cual se le brindan 5 páginas de esa entrega, culmina con una felicitación por parte del editor al general Porfirio Díaz, primero por su quinta reelección a la presidencia de la República y segundo con motivo de su cumpleaños número 66.

En el caso de “Las posadas,” escrito que habla sobre la conmemoración que hacen años con año los pueblos cristianos para recordar el nacimiento del niño Jesús y el recorrido que hicieron María y José de Nazaret a Belén, detalla cómo se realizaba la celebración en la ciudad de Morelia. El artículo apareció en tres entregas, por ello en seguida del título aparece la palabra “continúa.” En la primera entrega se habla del origen histórico-religioso de esta celebración y lo que se necesita para dicho festejo. Si hablamos de la segunda y tercera entrega encontraremos que éstas tratan el aspecto de realizar una posada con fines meramente recreativos, las cuales llama “anti-católicas.” Aquí el editor hace un fuerte señalamiento a todos aquellos individuos que utilizan las cuestiones cristianas como simulacro de devoción para saciar sus gustos mundanos y nos muestra que, como se mencionó con anterioridad, pese a que Mariano de Jesús no estaba de acuerdo con el régimen porfirista por creerlo represor y apelaba por una política de tintes liberales, siempre

¹²² *La Lira Michoacana*, Año 3, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 528.

tuvo muy bien arraigada su formación católica y en este apartado lo deja ver al dar gran valor a este tipo de festejos con tintes religiosos.

En cuanto al tema de “Los toritos de petate,” que forma parte de las costumbres populares morelianas, nuestro editor lo señala como una actividad denigrante para la ciudad de Morelia y el estado de Michoacán: dice que “decididamente, merecemos todavía que nos conquisten... Si es que la civilización y cultura de los pueblos; si es que su progreso y adelanto se han de graduar por sus costumbres, desde luego que Michoacán y especialmente Morelia, da una idea bien triste de nuestro perfeccionamiento social, cuando el carnaval presenta el ridículo espectáculo de –los toritos de petate-.”¹²³

A lo largo de las tres páginas con que cuenta este apartado podemos ver una descripción de la festividad, los elementos que la componen y en qué temporada se realiza, por ejemplo, pero cada uno de estos cuadros viene acompañado de adjetivos que descalifican dicha celebración, lo que nos hace pensar que como expone Mercedes Guadarrama,¹²⁴ para Mariano de Jesús las diversiones que tenían que ver con el pueblo, las clases bajas, no eran decentes ni morales y que ese amor y respeto que sentía por su Morelia, sólo llegaba a los paseos y fiestas burguesas.

Ya en “Las visitas a los enfermos” y “Un paseo a Santa María”, nuestro editor dedica varias entregas a cada uno de los temas. En el primero Mariano nos habla de las ventajas y desventajas que se tienen al hacer la visita a aquellas personas que tienen algún padecimiento médico, este tipo de recomendaciones las hace a través de algunas analogías de personas que han realizado una visita a algún enfermo. En cuanto al segundo tema que habla del pueblo de Santa María, el artículo narra cómo la gente de la Morelia

¹²³ *La Lira Michoacana*, Año 3, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 602.

¹²⁴ Véase: Guadarrama Olivera, Mercedes, “Rescate etnográfico de Mariano de Jesús Torres sus –Artículos de costumbres- en la *Aurora Literaria*,” *Op. Cit.*

decimonónica y de algunas rancherías cercanas a ella, acostumbraban ir a la loma de Santa María a pasar un rato de diversión, además de disfrutar de la vegetación que ahí se encontraba.

El interés que Mariano de Jesús mostró en el contenido de este artículo va más allá de la mera descripción de las costumbres morelianas, en ellas afloran la carga intelectual y pasional del editor, ya que todas estas narraciones tuvieron como fin dejar un vestigio de las acciones y los pensamientos de la sociedad porfiriana, pero también buscaron mostrar la riqueza cultural que alberga el territorio y la sociedad michoacana.

1.4.6 Recetario de cocina

Bajo los lineamientos de darle un carácter de utilidad al impreso e instruir a la mujer para enfrentarla a un contexto plagado de ideas nuevas y modernas cimentadas en los valores morales establecidos, Mariano de Jesús Torres añadió al periódico un variado y succulento recetario de cocina denominado “*Cocina Michoacana*”. En él las señoritas porfirianas, sin importar la clase social a la que pertenecieran ya que según lo expresa Mariano de Jesús “toda señora de casa, cualquiera que sea su clase ó condición, no debe ignorar el arte de cocina sino que por el contrario, debe estar bien instruida en materia tan importante,”¹²⁵ pudieran apoyarse para aprender a preparar algunos alimentos.

Esta sección que buscó dar un nuevo enfoque al acto de comer promovió una serie de valores alimenticios y nutricionales, como que los mismos fueran sanos y gustosos al paladar, los cuales consideramos transformaron las prácticas alimenticias de la sociedad moreliana, sobre todo de la clase media y pudiente que tuvo un mayor acceso al impreso,

¹²⁵ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 23.

con la promoción de nuevas ideas que ya no harán ver al acto de comer como una simple necesidad natural, sino como todo un arte que expresará civilidad y buen gusto.

El hecho de que este propósito sea plasmado en un artículo que está dirigido especialmente a las señoritas, tiene que ver primero con una cuestión de roles, ya que son las féminas las encargadas de la preparación de los alimentos en el hogar, y segundo, con una cuestión de difusión, ya que es en el hogar donde, nuevamente, las amas de casa se encargan de la promoción y cimienta de los valores, la modificación de las costumbres y la instrucción de la familia.

Esta sección obsequió más de 120 recetas a las lectoras, las cuales se presentaron en los dos volúmenes. Tan sólo en su primer tomo hay un total de noventa y tres recetas, ya para el segundo tomo es complicado especificar la cantidad exacta debido a que, como se mencionó antes, lamentablemente está incompleto.

La primera entrega de este apartado contó con un artículo preliminar en el que Mariano de Jesús expuso el significado de comer, los requisitos que debe tener un buen alimento y el por qué toda buena mujer debe ser diestra en el arte de la cocina. Así con una bella estampa que unas veces muestra algunos especieros y cubiertos, y otras, un bello frutero acompañado de una licorera, el título de “*Cocina Michoacana*” que inaugura a esta sección da inicio la *curiosa colección de recetas útiles a las señoritas*, las cuales según Mariano de Jesús son “recetas que nos han proporcionado nuestras amistades; recetas todas bien comprobadas y muy curiosas é interesantes.”¹²⁶

¹²⁶ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 23.

Esta serie de fórmulas a través de las cuales se pretendió enseñar a las señoritas el “arte de cocinar,”¹²⁷ no es como los recetarios actuales en los que se ven por separado los ingredientes con sus cantidades y el procedimiento, por el contrario cada una de las recetas que se exponen es presentada con un nombre el cual está en mayúsculas para posteriormente pasar a un párrafo que a la vez que expresa la forma en que se preparará el guiso, expone los ingredientes, y algunas veces la cantidad en piezas, arrobas o libras, que se necesitaban. Así encontramos una amplia gama de alimentos que bien podrían conformar una exquisita cena de varios servicios, ya que el editor se preocupó por integrar a este escrito desde sopas, postres y guisos que lo mismo podían contener algún pescado, ave o carne roja.

La muestra de las recetas no se da al azar, el editor se tomó el tiempo para seleccionar cada una de estas mezclas y ponerla en un compilado que dependerá del ingrediente principal de cada fórmula o la naturaleza, es decir, si es un postre o sopa, por citar un ejemplo. De esta manera, al adentrarnos al periódico y encontrarnos con el recetario podremos ver que algunas páginas tienen un subtítulo que hace referencia al tipo de platillos que se expondrán en ese apartado, por ejemplo, el *Tratado de carnes y guisados* o el *Tratado de Pescados*,¹²⁸ en los cuales se mostraran sólo recetas donde el ingrediente principal sea el mencionado en un inicio.

Ahora bien, si analizamos de manera más detallada cada una de las recetas que componen este bello recetario y hurgamos más allá de lo narrado por nuestro editor, podremos encontrar entre la exposición de los ingredientes y la manera en que cada uno se

¹²⁷ Mariano de Jesús nombra así, al arte de preparar los alimentos el cual debe cumplir con los siguientes requisitos: sanos, de fácil digestión, nutritivos y gustosos al paladar. Sólo reuniendo estas exigencias podremos hablar de un arte culinario o de cocina, según lo expuesto en el recetario que nuestro editor integró a la *Lira Michoacana*.

¹²⁸ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, 754 pp.

conjunta con el otro para crear cada uno de los platillos con que cuenta el recetario, un sinfín de temas y maneras en las que podremos caracterizar y analizar a una sociedad en su contexto. Bien podríamos ver el tipo de comercio efectuado durante esos años, analizar qué tipo de herramientas o temáticas se utilizaron para hacer más fácil el acercamiento de la sociedad a nuevas ideas o analizar la transformación o no, de los hábitos alimenticios en el periodo a estudiar como es el caso de esta investigación.

Así pues, este bello compilado de recetas que en más de una ocasión reunió y deleitó a las familias porfirianas con varios de sus platillos, es y será una rica fuente para los estudiosos e interesados en conocer a una sociedad, para el análisis de los diversos roles sociales y de género, asimismo los valores morales preestablecidos y las nuevas prácticas y valores culturales estrechamente vinculados con las actividades cotidianas, como lo es la acción de comer.

De esta manera resulta importante estudiar los impresos periódicos que surgieron en la segunda mitad del siglo XIX, los que con un afán reconstructor se adentraron en las letras, el arte y la ciencia como expresiones de una realidad donde se conjuntaron los valores nacionales y modernos proyectados en la época. Las revistas literarias, dirigidas de manera puntual a las mujeres, dieron a conocer además de la producción literaria, el proyecto del país que concibió a los periódicos no sólo como un medio más de información sino como una herramienta que ayudara a ese proyecto en su construcción. Este hecho llevó a los editores a crear revistas femeninas que introdujeran un modelo formativo, acción que ayudaría al mejor cumplimiento de las labores mujeriles, basadas en un estereotipo socialmente aceptado. Asimismo estos impresos son un reflejo de la incipiente modernidad que se vivía en el país, tanto que adoptaron un carácter informativo y educativo. El surgimiento de una prensa moderna fue una expresión de la estabilidad política, desarrollo

de la economía y la aparición de nuevos recursos técnicos, pero también del desarrollo de un sector de la sociedad letrada y con mayores exigencias de bienestar social. El nuevo escenario nos hace reflexionar que *La Lira Michoacana* y la variada temática de la que dio cuenta, son sólo un reflejo más de las exigencias que el entorno político, económico y social reclamaba para que el país incursionara en el juego de civilización y modernidad que protagonizaban países como Francia, Inglaterra y Estados Unidos.

En resumen, debemos resaltar que el papel que jugaron los impresos periódicos en la difusión de las ideas con miras a la modernidad fue de suma importancia. El carácter de empresa educativa que adoptaron coadyuvó a lograr algunos de los objetivos que la sociedad y los grupos en el poder se habían planteado. La difusión de ideas de progreso y modernidad se vieron reflejadas en los discursos utilizados en cada una de las temáticas que éstos escritos presentaron a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX.

CAPÍTULO II. LOS RECETARIOS DE COCINA EN MÉXICO Y EL MODELO CULINARIO NACIONAL: 1830-1900

INTRODUCCIÓN

En el año 2010 la Organización de las Naciones Unidas para la Ciencia y la Cultura (UNESCO) declaró a la comida tradicional mexicana Patrimonio de la Humanidad¹. Esta categoría le fue dada por su historia, diversidad de ingredientes y técnicas, además de considerarla como un elemento esencial de la identidad cultural del país.

La alimentación, así como otros tantos rasgos que caracterizan a una sociedad, ha sido investida por el monstruo de la modernidad. Ahora existen la *fast food*, los alimentos pre-cocidos o las preparaciones instantáneas y se han desatendido las cualidades de un sencillo pero nutritivo platillo preparado en casa, entendiendo así que, “hay sabores que se han olvidado.”²

La comida mexicana está definida como una de las más variadas y ricas en el mundo. La cocina autóctona, los productos nativos y las prácticas alimenticias antiguas en conjunto con condimentos y prácticas venidas de otras partes del mundo conformaron e hicieron de nuestra cocina mexicana un ecléctico deleite al paladar.

La conjunción de este antiguo saber con las prácticas venidas del viejo mundo no sólo se amalgamaron para dar como resultado un variado menú gastronómico, sino que también enriquecieron y conformaron un modelo culinario que hoy por hoy caracteriza a la cultura mexicana.

¹ Véase: Audiffred, Myriam, *La cocina Mexicana*, Madrid, España/Marca América, Ed. difusión, 2012, 65 pp. En este ensayo se aborda de manera más detallada la diversidad gastronómica con que cuenta México y el desarrollo que de manera general ha tenido a lo largo de los años.

² Barros, Cristina y Prisciliano Jiménez, *Paranguas: Hogar de manjares michoacanos*, Barcelona España/ Gobierno del Estado de Michoacán/ Lumweg Editores, 2006, 246 pp.

La riqueza gastronómica que define a la nación mexicana está reunida en numerosos recetarios antiguos. Muchos de ellos, bellos cuadernillos escritos que pasaron de generación en generación al interior de las familias, dieron continuidad a una tradición culinaria para deleite de los paladares; otros, resguardados en algún impreso antiguo, esperan ser encontrados para mostrar el tesoro cultural y gastronómico de una época, comunidad o región. Estos documentos no sólo representan el caudal culinario que identifica a México, sino que además enuncian el discurso modernizador y nacional con la fusión de lo autóctono y lo extranjero, además de la aceptación y adecuación de algunas prácticas, específicamente francesas, a lo largo y ancho del país en el último tercio del siglo XIX.

Por lo anterior, este capítulo tiene como objetivo realizar un recorrido por los primeros recetarios de cocina en México, los editados en fascículos o presentados en forma de libro, para exponer a través de su análisis la difusión de los nuevos valores y modelos de alimentación, salud e higiene dados bajo una influencia socio-cultural francesa.

2.1 ¿Sólo recetas? los recetarios como fuente para la construcción histórica de un modelo de alimentación, salud e higiene.

El embate de la modernidad y la globalización han convertido nuestro modo de vida en artificial y exprés. Con el pasar de los años, la herencia cultural alimenticia se ha transformado. Por ejemplo, nos olvidamos de los sabores y aromas que deleitan los sentidos para dar paso a la creación de una alimentación preocupada sólo por quitar el hambre, o a la alimentación que ya no apela a la salud e higiene pero que aboga por satisfacer nuestro apetito de forma rápida, sin importar su valor nutrimental o la armonía de sus ingredientes.

Durante el siglo XIX el diversificado contacto con Europa trastoca, entre otros aspectos, los hábitos alimenticios de la sociedad, hábitos donde se conjuntan la

introducción de nuevos productos y utensilios, otras formas de preparar los alimentos y de cocerlos, además del cumplimiento de ciertas reglas de etiqueta a la hora de sentarse a la mesa. Esta fiebre por lo francés fue el preámbulo de una influencia mayor que vendría entrado el siglo XX del país del norte. En esta época se agregarían a la cultura mexicana ideas, condimentos y sabores de origen franceses o anglosajón.

Con el afán de conformar una sociedad en la que se conjuntaran los ideales modernos de la población europea con las visiones nacionalistas e ideas de los grupos en el poder, el gobierno porfirista buscó en las enseñanzas de urbanidad, entendidas éstas como “el conjunto de normas de conducta, buenos modales y educación,”³ integrar una sociedad civilizada e ilustrada que ayudara al país a embarcarse en un viaje para el encuentro con la modernidad. Estas enseñanzas “afrancesadas” expuestas en los manuales de urbanidad de la época, prodigaron el amor a Dios, porque él es perfección y grandeza; asimismo, expusieron que todo hombre (se invisibilizaba a la mujer) verdaderamente religioso es un padre amoroso, hijo obediente, esposo fiel, pero sobre todo, ciudadano útil a su patria, rasgos que conformarían según estos manuales, a un hombre virtuoso mismo que serviría como una herramienta más para el desarrollo nacional.

En la misma vertiente estaba el atento estudio de las buenas maneras o buenos modales, a los que se refiere Manuel Antonio Carreño en su *Manual de urbanidad y buenas maneras*⁴ como “la decencia, moderación y oportunidad en nuestras acciones y palabras, y aquella delicadeza y gallardía que aparecen en todos nuestros movimientos exteriores,

³ Torres Septién, Valentina, “Manuales de conducta, urbanidad y buenos modales durante el porfiriato. Notas sobre el comportamiento femenino” en: Claudia Agostoni y Elisa Speckman (eds.), *Modernidad, tradición y alteridad. La ciudad de México en el cambio de siglo XIX-XX*, México, UNAM, 2001, p. 272.

⁴ Publicado en 1853, este manual recogió las formas más elementales y las reglas sobre los buenos modales para relacionarse en sociedad. Véase Carreño, Manuel Antonio, *Manual de urbanidad y buenas maneras*, México, Editorial Época, 383 pp.

revelando la suavidad de las costumbres y la cultura del entendimiento.”⁵ El buen manejo buscaba moralizar y atemperar el carácter indio-mestizo de la mayoría de la población y ponerlo en sintonía con las reglas de urbanidad que ganaban terreno de los países civilizados. Esos valores y prácticas de conducta debían observarse en todos los ámbitos de relación social en que se desenvuelve el individuo: la familia o el círculo doméstico, con las personas extrañas o de confianza, pero también con quienes se tiene poca confianza y más aún con quien no se tiene ninguna.

Ese “buen manejo” buscaba establecer en la sociedad un pensamiento moderno capaz de influir en los usos y costumbres de origen tradicional, y cambiar los patrones ancestrales por los modernos y civilizados. Empero, es preciso decir, aunque no es objeto de esta investigación, que ese discurso y su práctica profundizaría las diferencias sociales existentes, con la nula solución a los problemas de pobreza, analfabetismo e higiene.

Los manuales defensores de las buenas costumbres y los modales, tuvieron una influencia amplia el actuar de un sector de la sociedad ávida de modernidad y progreso. Actividades sociales como festividades, recreaciones, expresiones artísticas y la cultura alimenticia, por mencionar sólo algunas, se transformaron al acoger las nuevas corrientes de pensamiento.

Si nos posicionamos en el círculo doméstico y en el ámbito de la alimentación, las reglas de civilidad se manifestaron en la forma de preparar, presentar y consumir los alimentos. Podremos advertir que los métodos, los nombres, los ingredientes y su manejo se modificaron para crear una alimentación “digna” de un país y sociedad en progreso. Esta nueva “cocina mexicana” se sustentaría en las ideas nacionalistas y modernas venidas de

⁵ *Ibidem.*, p. 40.

otros países, basadas en los objetivos políticos de los gobernantes y expuestas, en su mayoría, en los impresos periódicos de la época.

En los libros o recetarios de cocina decimonónicos, como *El cocinero mexicano* (1831)⁶, o *El novísimo arte de cocina*, (1831)⁷ por citar algunos ejemplos, se observan claramente las huellas que el gusto⁸ y la moda de los países europeos dejaron a su llegada en las prácticas y usanzas culinarias, pero también vemos el resguardo de muchas de las tradiciones y/o adecuaciones que sufrió la tradición culinaria. Hábitos alimenticios como el comer en grupo, emplear leña para la cocción de los alimentos, consumir productos propios de la tierra como frijol, chile y maíz, fueron faenas comunes en los hogares mexicanos del siglo XIX, particularmente en las zonas rurales con gente de clase baja donde el convite gastronómico solía darse en la cocina junto al fogón y la parangua.⁹ En cambio, en las casas de la burguesía urbana se consumían los productos dados en la región pero de una manera más elaborada utilizando otros condimentos, muchos de ellos importados, además tenían por hábito sentarse en el comedor, pieza separada de la cocina con una amplia mesa a saborear los alimentos acompañados de familiares y/o amigos. Esta idea de acompañarse de algún conocido o pariente era una acción realizada en todos los hogares mexicanos, no importando la clase social. En el territorio mexicano ingerir los “sagrados” alimentos, hasta nuestro apresurado tiempo, siempre ha sido motivo de reunión.

⁶ *El cocinero mexicano*, Tomo I, II y III, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000.

⁷ *Novísimo arte de cocina, o excelente colección de las mejores recetas*, México, 1831, p. 286.

⁸ Entiéndase por gusto: “las preferencias de una determinada categoría social en los diferentes dominios del consumo y la expresión simbólica: habitación, decoración, vestuario, comidas, etc. Los patrones de gusto característicos de un sector social están vinculados a un cierto estilo de vida, entendido como un conjunto articulado de ser y de comportarse.” Véase Altamirano, Carlos (director), *Términos críticos de la sociología de la cultura*, Buenos Aires, Paidó, 2002, p. 288.

⁹ Se le llama así a las tres piedras en que se acomoda la leña y el comal para hacer las tortillas y comúnmente se encuentra al centro de la cocina de los hogares purépechas. Véase: Jiménez Rosales, Prisciliano, “La alimentación como patrimonio cultural purépecha” en: Barros, Cristina y Prisciliano Jiménez, *Paranguas: Hogar de manjares michoacanos*, Barcelona, España, Gobierno del Estado de Michoacán, Lunweg Editores, 2006, p. 26.

Los cambios en las prácticas cotidianas y la adopción de un estilo de vida moderno y burgués se reflejaron, también, en la forma en que los ciudadanos decimonónicos vivían en hogares limpios y ordenados¹⁰, con un grupo familiar que se conducía con disciplina, moralidad y racionalidad. Vale la pena resaltar que como bien menciona Luis González y González, en esta época “no todos comen lo que quieren, sólo la élite y la población de medio pelo comen a su placer.”¹¹

En el espacio doméstico citadino el uso de modales fue muy acogido, esto como parte del nuevo proceder al consumir los alimentos; si antes era bien visto beber en jarrito o directamente de la botella, en el último tercio del siglo XIX con la propagación de las buenas maneras e ideas civilizadoras lo que se pretende era “elevar el nivel de la elegancia en la mesa.”¹² Para inyectar una dosis de civilidad a la población, aspecto que se creyó ayudaría al desarrollo nacional, el beber en jarrito o directamente de la botella se reemplazaría por la utilización de tazas para el café, enser que pertenece a la vajilla la que conjunta los utensilios necesarios para el servicio de la mesa y la cual alcanzó gran simbolismo en la época al representar bienestar social e incluso lujo por estar elaborados con cristal o porcelana.

¹⁰ La lucha por establecer una verdadera cultura de la higiene, como parte de un nuevo discurso de salubridad, se manifestó con ímpetu tanto en México como en otras naciones latinoamericanas y del continente europeo a finales del siglo XIX. En libros, periódicos y revistas esta temática se convirtió en parte esencial de su contenido. Se informaba habitualmente sobre las medidas que se debían tomar para evitar el detrimento o restauración de la salud de la sociedad en general. Uno de los espacios en que se adoptó este tipo de sugerencias fue el doméstico; a la hora de preparar los alimentos se exigía limpieza y buen manejo de los ingredientes. Véase: Gonzalbo Aizpuru, Pilar, *Historia de la vida cotidiana en México*, Tomo IV, *Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México/El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica, 2004, 611 pp.

¹¹ González y González, Luis y Carlos Blanco, *Michoacán a la mesa*, México, El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado de Michoacán, 1996, p. 30.

¹² Guzmán Peredo, Miguel, “El afrancesamiento de la cocina mexicana en el siglo XIX”, en: <http://www.afuegolento.com/articulos/63/el-afrancesamiento-de-la-cocina-mexicana-en-el-siglo-XIX>, Consultado: 12/agosto/2015, p. 3.

De igual manera se introdujo el uso de cubiertos como la cuchara, utensilio útil para comer una sopa o algún platillo caldoso. También encontramos el uso de la mantelería y la servilleta de tela, que dio un toque de distinción a la mesa al estar perfectamente doblada de formas ingeniosas para utilizarse en la limpieza de los dedos y los labios mientras se come, hábito de higiene solicitado en el cumplimiento de los buenos modales. Es importante mencionar que estos usos y costumbres no fueron aplicados por toda la población, como se mencionó antes, sólo la clase media-alta decimonónica fue adicta al uso de los modales y la aplicación de las modas.

Otro de los aspectos que también fue alcanzado por las ideas modernas al momento de consumir los alimentos fue la presentación de los platillos en un menú, una especie de listado que incluyó recetas francesas y constó de un servicio en tiempos, porque según explica Laura Pérez Sandi Cuen¹³ esto denotaba más prestigio. Cuando hablamos de los tiempos en el ámbito gastronómico, nos referimos a cada plato o platillo que forma parte del menú; podemos encontrar tiempos de tres, cuatro y cinco, donde comúnmente se sirve una entrada, plato fuerte y postre. En el siglo XIX la aristocracia mexicana reforzaría estos usos, ya que una comida con recetas francesas y varios tiempos en el menú dio a quienes la ofrecieron, mucho prestigio y los llevó a creer que, “aquello que se pone en el plato, más que alimentar el cuerpo, alimenta una cierta forma de vivir.”¹⁴

Los cambios también llegaron a lo que podríamos llamar el laboratorio culinario, por ser ahí donde se crean los más exquisitos platillos que puedas probar, nos referimos a la cocina. En ella los trastos de cocina como ollas y cazuelas de barro, molcajetes, metates,

¹³ Pérez Sandi Cuen, Laura, *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, Universidad Iberoamericana/Plaza y Valdés, 2007, 233 pp.

¹⁴ Maciel, María Eunice “Apuntes acerca de la cultura alimentaria en Brasil” en: Bertran, Miriam y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición*, México, Fundación Mexicana para la Salud, Universidad Autónoma Metropolitana, 2006, p. 118.

cucharas y palas de madera, cazos y cacerolas de cobre, canastas tejidas y fogones, entre otros, cedieron su lugar a vajillas de lindos decorados, estufas y hornos de leña, molinos manuales, ollas y cazuelas de cinc, etc., los que además de modificar los sabores y presentación de los platillos modernizaron la cocina al tornarla más equipada y eficiente.

Con la adopción y uso de nuevos utensilios, también encontramos nuevos ingredientes y condimentos, generalmente de origen francés,¹⁵ los que se creyó darían novedad y prestigio a la cocina de nuestro país. Frutas, legumbres, leguminosas, animales comestibles, etcétera, de origen español, abrieron el camino a la llegada de muy variados alimentos de origen francés como los vinos, la panadería y la pastelería, además de platillos que poseían nombres enigmáticos y desorientadores como *fromage* que no es otra cosa que queso y *volaille* forma de llamarle al pollo.¹⁶ Como bien menciona Salvador Novo, los franceses “no le llamaban al pan, pan y al vino, vino: sino de muchas impresionantes maneras.”¹⁷

Así pues, en las recetas decimonónicas impresas en libros o periódicos como *La Lira Michoacana* (1894-1898),¹⁸ *Semanario Económico de México*, (1810)¹⁹ y *Diario del*

¹⁵Aunque en el siglo XIX la influencia gastronómica estuvo más marcada por países europeos como Francia y España, hemos notados que la cocina regional también contiene productos originarios del mismo continente americano y del Asiático. Véase: Pérez Sandi Cuen, Laura, *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, Universidad Iberoamericana/Plaza y Valdés, 2007, 233 pp.; González y González, Luis y Carlos Blanco, *Michoacán a la mesa*, México, El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado de Michoacán, 1996, 335 pp. y Katz Esther y Charles Edouard de Suremain, “Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina”, en: *Anthropology of food*, (En ligne), S6, diciembre 2009, mis en ligne le 20 de décembre 2009, <http://aof.revues.org/6464>, Consultado:12/mayo/2016.

¹⁶ Proviene del latín *salsus* que significa “condimento con sal”. Base de cualquier preparación. Su función, por un lado, es mejorar la preparación y por el otro sustituir el líquido perdido por la cocción. Además de esas bondades, la salsa es el complemento perfecto de un platillo. Véase: Pérez Sandi Cuen, Laura, *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, Universidad Iberoamericana/Plaza y Valdés, 2007, 233 pp.

¹⁷ Novo, Salvador, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Editorial, Porrúa, 2002, p. 126.

¹⁸ *La Lira Michoacana*, Tomo I y II, Morelia, Enero de 1984 y 1898.

Hogar, (1881-1912),²⁰ por mencionar algunos, podemos encontrar que para el periodo de estudio fue más abundante el consumo de carne de res,²¹ carne de cerdo y pollo, además del uso de variados ingredientes como el aceite vegetal, en lugar de manteca de cerdo por considerarse a éste elemento graso poco saludable para el consumo humano. Opiniones como la anterior pertenece al nuevo discurso de salud y modelo culinario gestado durante el periodo porfiriano. A continuación mostramos una receta que demuestra las adecuaciones de ingredientes surgidas en la época.

“*Pollos Tapados*. Zancochados los pollos en caldillo de tomates, gitomates y todas especias se ponen unas capas de presas de pollo y otra de rebanadas de pan rociadas con vino y vinagre, y así se van cubriendo las presas de pollo con las rebanadas de pan y se ponen á dos fuegos.”²²

Vale la pena resaltar que el prototipo alimenticio que tomó auge en esta época, recurrió más al uso y costumbres de una clase, influenciados por las modas que al aspecto geográfico del territorio, aunque este también es considerado un factor determinante de la dieta de cualquier nación.

La manera de ingerir los alimentos y los ingredientes utilizados se modificó, de igual forma lo hicieron la preparación y presentación de cada platillo convirtiéndolos en algo único. Su individualidad tiene que ver con la armonía de sus ingredientes, pero sobre

¹⁹ *Semanario Económico de México*, México, Impreso en casa de Arizpe, 1810.

²⁰ *Diario del hogar*, Ciudad de México, 1881-1912.

²¹ El grupo en el poder y el discurso que manejaron identificaron a la carne de res como uno de los alimentos que se consumía en las naciones “civilizadas y modernas”. Es de entenderse porque en 1897 el Congreso General aprobó la instalación de casa empacadora de carnes en el país, primero por el ingreso de capitales extranjeros al país y segundo por el discurso civilizador y modernizador del gobierno. Véase: Aguilar Rodríguez, Sandra, “La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX” en: *Revista de Historia Iberoamericana*, Semestral, Vol. 2, Número 2, Madrid, España, año 2009 pp. 52-82; González y González, Luis y Carlos Blanco, *Michoacán a la mesa*, México, El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado de Michoacán, 1996, 335 pp.

²² *Semanario Económico de México. Sobre noticias curiosas y eruditas de agricultura, medicina, minería, comercio y demas ciencias naturales, artes, oficios, literatura, etc.*, Tomo II, 1810, p. 136.

todo con los tiempos y técnicas de preparación, cocción y presentación, mismos que darán a cada platillo el sabor y textura ideal, aquellas que resulten atractivas al comensal. El asado al horno, a la plancha y el emparrillado, además de la cocción con calor húmedo y el cocimiento al vapor fueron las técnicas más recurrentes para la preparación de los alimentos en la época, las cuales dieron a cada platillo características propias. En varios recetarios de cocina del siglo XIX, como parte del nuevo modelo culinario, podemos leer en el modo de preparación instrucciones que especifican el tipo de cocción que necesita cada platillo dependiendo, claro, de los ingredientes y su textura. Entre estas técnicas podemos mencionar cocer o asar a dos fuegos, poner lumbre arriba y abajo, poner en el rescoldo y luego lumbre arriba, blanquear alguna carne, pescado o marisco, etcétera.

En la presentación se buscó que todo platillo mostrado al comensal, ya sea en el espacio doméstico o en un restaurante, fuera atractivo a la vista, es decir que de la vista naciera el amor. Todos los alimentos deben prepararse de forma higiénica y combinarse con armonía; deben ser lo suficientemente atractivos para agradar a quien los consume, tener “buena cara” para el disfrute de los comensales.

Ahora bien, si el nuevo modelo de alimentación comprendió el manejo de los modales o la utilización de otros utensilios, éste no se olvidó del cuidado de la higiene y la salud doméstica como parte del nuevo discurso de salubridad gestado en la época porfiriana²³.

Mariano de Jesús Torres nos explica que “comer bien no consiste en tomar numerosos manjares, acaso más de lo que necesita el estómago ni en que ellos sean

²³ Esta nueva noción de higiene es concebida a partir de los estudios científicos conocidos en la época, en donde la transformación y conservación de los alimentos, cobraron importancia para procurar una alimentación con altos valores nutricionales en la que se equilibraran lo sano, lo limpio, lo nutritivo y lo rico. Véase Arana López, Gladys Noemí, “Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas” en: *Apuntes*, Volumen 25, Número 1, Yucatán, México, Junio 2012, pp. 36-49.

condimentados con abundante recargo de aceite, especias etc., que tal vez los hagan indigestos; sino en que los alimentos que se sirvan tengan los requisitos necesarios para llenar su objeto.”²⁴ Los requisitos a los que Mariano de Jesús hace alusión son: que sean sanos y de fácil digestión, además de nutritivos y gustosos al paladar; valores de salud y nutrición que se conjuntaron en el nuevo discurso del “buen comer” decimonónico, llamado Arte Culinario o de Cocina.²⁵

El cuidado de la salud e higiene en el ámbito doméstico fue una responsabilidad femenina. Ellas, las encargadas de cuidar todo detalle, tenían como tarea vigilar que la alimentación se hallara dispuesta a la hora, pero sobre todo que fuera sana y estuviera preparada con toda limpieza. Para ello algunos de los recetarios impresos en esta época incluían, además de las recetas de cocina, consejos útiles en cuanto al manejo, limpieza y utilización de los ingredientes para la hora de preparar los alimentos.

En *La Lira Michoacana* por ejemplo, su editor se toma un tiempo para hablar del manejo y cuidado con que se deben emplear algunos condimentos y/o ingredientes a la hora de cocinar, tal es el caso de la utilización del agua. Él explica que el agua por si sola es un alimento y componente indispensable para muchos platillos, pero para que sea servible en las cuestiones alimenticias debía ser pura a fin de que éstos no resulten perjudiciales a la salud.²⁶

La búsqueda de lo sano, lo limpio y lo nutritivo en la cocina porfiriana tenía como propósito el cuidado integral de la familia y las personas que componen a ésta. En la mayoría de las recetas impresas en recetarios de la época, se recomendó el consumo de

²⁴ *La Lira Michoacana*, año I, Tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 10.

²⁵ *Ídem*. Según explica Mariano de Jesús Torres, se le llama así al arte de confeccionar los alimentos en donde se conjuntan y se cumplen con ciertos requisitos que resulten en nutritivos y sabrosos alimentos.

²⁶ Véase: *La Lira Michoacana*, año I, Tomo I, Morelia, Enero de 1894.

frutas y verduras y se puso especial atención en la manera de preparar las carnes, pescados, aves, etcétera. El propósito era conservar las vitaminas y minerales que contiene cada ingrediente utilizado. También se puso énfasis en la limpieza de área de trabajo, es decir, la cocina, al mismo tiempo que se preparaban los alimentos.

La implementación de nuevas prácticas de limpieza en el ámbito gastronómico buscó promover la ingestión de alimentos sanos y el buen manejo de los ingredientes, como parte del nuevo modelo culinario y de salubridad nacidos de las ideas modernas implantadas por el grupo en el poder.

Lo anterior nos muestra que estos escritos, material invaluable para los estudios históricos, no sólo nos dan a conocer los hábitos alimenticios de la población y el proceso de estandarización que sufrieron las recetas provenientes de las cocinas familiares, también los ingredientes, cantidades y métodos de preparación. Los recetarios muestran adecuaciones en las prácticas higiénicas y de salud, nuevas metodologías para la preparación y manejo de los ingredientes, y expresan y determinan un modo o estilo de vida burguesa con pretensiones nacionalistas.

2.2 Los primeros recetarios, influencias culinarias y difusión de valores

Sabemos que los libros de cocina del siglo XIX recogieron y reunieron en sus recetas a la cocina burguesa. Esta cocina se caracterizó por la influencia de las prácticas culinarias de otros países adaptadas, en muchas ocasiones, a los gustos locales. Asimismo se abrió el camino a la importación de productos que en conjunto con los nacionales hornearon una cocina mexicana.

Es sabido que “las cocinas implican formas de percibir y expresar un determinado modo o estilo de vida,”²⁷ esta idea quedó plasmada en el tipo de comida que se comenzó a preparar. Los recetarios dados a conocer en México fueron horneando un nuevo modelo alimentario como resultado de una búsqueda del ideal nacional. Estos recetarios deben catalogarse como fuentes poco atendidas para los estudios históricos ya que llevan consigo un discurso en el que se promovieron, entre otras cosas, el uso de nuevas prácticas culinarias y valores que introdujeron la idea de una cocina burguesa, la que contaría además, con los primeros tintes nacionalistas al agregar ingredientes propios de esta tierra.

En 1830 aparecen en nuestro país los primeros recetarios de cocina impresos, pero no es sino hasta la segunda mitad del siglo XIX que estos tienen mayor difusión y aceptación por una parte de la población citadina, en su mayoría femenina, que ya sabía leer. Estos primeros impresos que se denominaron “afrancesados,” buscaron conformar un discurso culinario nacional, aquel que creara una cocina mexicana estandarizada y única, que tuviera una pizca de modernidad a través del buen manejo de los ingredientes y el uso de los modales, además de una sazón nacional con la enunciación y valorización de los productos nativos del país.

Esta variada y deliciosa tradición gastronómica debe entenderse por su eclecticismo donde “están presentes los productos de la tierra, tanto los nativos como los que fueron trasplantados y se han arraigado entre nosotros.”²⁸ A ella se unieron no sólo productos y prácticas culinarias francesas, también cuenta con una pizca de la cocina indígena, mestiza,

²⁷Bertran, Miriam y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición*, México, Fundación Mexicana para la Salud/ Universidad Autónoma Metropolitana, 2006, 285 pp.

²⁸ Barros, Cristina y Marco Buenrostro, *Itacate. La sorprendente comida mexicana*, México, Grijalbo, 1996, p. 41.

española, italiana e inglesa, entre otras, mismas que la conformaron e hicieron una de las más ricas y reconocida alrededor del mundo.

La primera cocina que otorgó nuevos ingredientes, fue la de España. Los españoles trajeron a estas tierras pimienta, canela, plátano, clavo, nuez moscada y jengibre, productos que se habían sumado a su cultura por la influencia árabe y asiática. También nos enriquecieron con “frutas como higo, naranja, lima, limón, durazno, toronja, melón, uva, etcétera; legumbres como nabo, zanahoria, col, perejil, acelga, alcachofa, lechuga, ajo, pepino, entre otros; cereales tales como arroz, trigo, cebada, centeno, y avena; leguminosas como garbanzo, lenteja, haba y habichuela; frutos secos como nuez, piñón y castaña; además de la caña de azúcar, la alfalfa y animales comestibles entre los que encontramos vacas, ovejas, cabras, gallinas, cerdos y patos.”²⁹

Dentro de esta mezcla de ingredientes que dieron un sabor a la cocina de México, fue el café de olla, bebida que se ha vuelto típica en nuestro país, en el que encontramos “el café de Medio Oriente y la canela de Ceilán”³⁰ por citar un ejemplo. De igual manera apreciamos en este mestizaje gastronómico, productos venidos de Inglaterra como el té y las carnes azadas a medio cocer o los tallarines, macarrones y ravioles de Italia. Del resto del continente americano tenemos la guayaba, frutal mesoamericano que se extendió por todo el territorio desde tiempos prehispánicos, además de la calabaza, de la que se utilizaba su pulpa para guisarla con chile y las pepitas, de donde se extraía un aceite para preparar pipián.³¹ Por otra parte, también se utilizó el chile en todo el territorio antiguo de México

²⁹ González y González, Luis, *Michoacán a la mesa...*, *Op. Cit.*, p. 41.

³⁰ *Historia de la cocina mexicana*, Colegio Gastronómico Internacional, Guadalajara, 2006, p. 130.

³¹ Para un mejor desarrollo del tema véase Bermejo Hernández, Esteban y Ángel Lora González “El transporte recíproco entre América y Andalucía de especies agrícolas de interés alimentario” en: Garrido Aranda, Antonio, *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, Universidad Autónoma de México, 1996, 255 pp.

como un condimento más de la comida. Sus poderes aperitivos y digestivos lo hicieron muy cotizado.

Si bien es cierto que la “cocina mexicana” del siglo XIX se conformó gracias a nuevos ingredientes y prácticas culinarias, también lo es que ésta difundió entre líneas nuevos valores que pretendieron posicionar a este arte gastronómico como único, en el que se resaltarán los colores y sabores del campo de las diferentes regiones del país. Los valores a los que nos referimos, según el análisis que se ha realizado en esta pesquisa, se han catalogado en valores modernos, valores ideológicos y valores nacionales.

Nos referimos a valores modernos cuando hablamos de la integración de ideas y hábitos venidos de países considerados para la época como civilizados. Una de las preocupaciones que se tuvo dentro del discurso modernizador y que tocó a la tradición culinaria, fue el cuidado integral del cuerpo, donde la alimentación y los cánones de conducta a la hora de consumir los alimentos jugaron un papel importante. Según lo exponen Jesús Contreras y Mabel Gracia Arnaiz nuestro comportamiento está articulado por normas sociales y normas dietéticas. Las primeras se refieren a “los acuerdos sociales como el lugar, la composición y estructura de los tiempos de comida y a las condiciones y contexto en los que se produce su consumo;”³² y las segundas, se basan en las prescripciones dadas con base en el conocimiento científico y nutricional, es decir, nos hablan del consumo de una alimentación adecuada o equilibrada.

En la época porfiriana las normas sociales y dietéticas formaron parte de los valores modernos que se difundieron en el periodo. Estos valores pueden verse plasmados en algunos recetarios cuando en ellos se hacen énfasis en el buen manejo de los ingredientes,

³² Bertrán, Miriam y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición...*, Op. Cit., p. 75.

consejos sobre la apariencia y textura de los mismos, además de enunciar las reglas de conducta a la hora de sentarse a la mesa.

Ahora bien, la alimentación humana también puede entenderse como un “sistema simbólico en el cual están presentes códigos sociales que operan en el establecimiento de relaciones de los seres humanos entre sí y con la naturaleza.”³³ Este sistema simbólico está reglamentado por un modelo de creencias y valores presentes en cualquier cultura que determina que alimentos pueden o no ser aceptados para cada situación y para cada persona.

En la segunda mitad del siglo XIX la alimentación, al igual que otros aspectos de la vida cotidiana, estuvo influida por creencias religiosas que determinaron que tipo de alimentos se podían comer y en qué momento. Se crearon preceptos que prohibieron y/o promovieron el consumo de ciertos alimentos en diferentes periodos y fiestas litúrgicas del calendario gregoriano, que resultarían en una ascesis, esto es, la obtención de la perfección moral y espiritual para quien cumpliera con los mandatos estipulados.

En los recetarios de comida decimonónicos, podemos notar la promoción que se hace de los valores religiosos. En algunos de ellos encontramos algunas páginas dedicadas a recetas con características específicas para determinadas periodos o fiestas religiosas como son el periodo de Adviento, de Navidad, la Epifanía, la Cuaresma y la Pascua. Estas recetas, al igual que en otras religiones, prohíben el consumo de ciertos alimentos que satisfacen el apetito, pero que dañan el alma. Por ejemplo se prohibió el consumo de carne, como un sacrificio personal y para conmemorar el sufrimiento de Cristo en la cruz, acto que ayudaría a purificar e iluminar el alma; tampoco debían elaborarse platillos demasiados preparados o que resultaran pesados para el estómago.

³³ *Ibidem*, p. 117.

Además de los valores antes enunciados, también se encuentran implícitos en estos escritos la inclusión de los nacientes valores nacionales, aquellos que buscaron conformar una cocina única, que se identificara por su olor y sabor, una cocina que elabore un tipo de comida que se aleje de los modelos culinarios extranjeros.

Un segundo aspecto de la cultura alimenticia de esa época fue la exaltación de lo mexicano, en contraposición de lo extranjero. En los recetarios editados en México se buscó forjar la imagen de la nación mexicana a través de una selección de recetas venidas, en su mayoría, del centro del país, las cuales conviven con las recetas de otros lugares del mundo. En ellas, se caracterizan ingredientes y platillos locales, se implementa el uso de un vocabulario culinario regional, pero más aún se intenta mostrar la superioridad de estos productos frente a los de otras partes del mundo. Por ejemplo en el *Cocinero mexicano* se legitiman y regularizan los mexicanismos y la autora del *Nuevo y sencillo arte de cocina* “incluye en su recetario las equivalencias de los diferentes nombres que se emplean en el país para identificar los ingredientes.”³⁴ Eso indica que en los recetarios que le sucedieron se haya seguido la fórmula de conformar una cocina y recetario nacional.

De ésta manera, los primeros libros de cocina además de enseñar recetas que deleitaran el apetito de quien tenía la fortuna de realizar y probar los platillos ahí expuestos, promovieron entre líneas, nuevos valores relacionados con la idea de nación. Encontramos aquí, a través del arte de la cocina, un lenguaje y una práctica que ayudaran a conformar la imagen de una comunidad nacional, que tendrá su mayor expresión sólo después del periodo de la Revolución Mexicana. A partir de una nueva concepción indigenista de la

³⁴ Back-Geller Corona, Sara “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)” en: *Desacatos. Saberes y razones*, número 43, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, septiembre-diciembre 2013, p. 40.

historia, los círculos intelectuales y artísticos dieron a la cocina mexicana un nuevo sustento culinario a partir del origen nativo de las cocinas populares.³⁵

Ahora bien, para cocinar no basta tener los ingredientes necesarios o el espacio en donde se lleve a cabo la preparación de los alimentos. Para su ejecución, además se requiere de la capacidad y conocimientos para relacionar saberes antiguos con métodos culinarios modernos y una intuición o sensibilidad para dar un toque especial a cada guiso.

Con la introducción de los primeros recetarios de cocina, la forma de adquirir este tipo de conocimiento cambió, se pasó de la tradición oral a la escrita y con ello el arte de cocinar y los requerimientos arriba mencionados no fueron algo que preocupara a las mujeres. Desde la aparición de éstos escritos, se intentó reunir la instrucción necesaria para que ellas, las encargadas del ámbito privado, pudieran además de preparar un buen platillo y satisfacer el apetito de la familia, cuidar la salud en el espacio doméstico.

En 1830, año en que son editados y publicados por las casas editoriales francesas los primeros recetarios de cocina, se abre el camino a un nuevo género editorial que aborda el aspecto alimentario en México, y a una nueva forma de ver y valorar la cultura gastronómica. Ahora ya no sólo se presenta un repertorio de recetas en las que está muy marcada la influencia francesa, además, con el paso del tiempo y la idea de crear un estado-nación, se denota la aparición de un modelo culinario que busca una cocina singular sobre la base de la unión de lo propio con lo extranjero. A partir de entonces, en los libros de cocina se publicaran recetas francesas en conjunto con algunas de las primeras recetas

³⁵ Véase: Juárez López, José Luis, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA, 2012, 223 pp.; Back-Geller Corona, Sara “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)” en: *Desacatos. Saberes y razones*, número 43, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, septiembre-diciembre 2013, pp. 31-44.

denominadas mexicanas, mismas que resultarán en la rica y variada, cocina e ingredientes de México.

Aquí se presenta un breve análisis de algunos de los ejemplares impresos en México que, como parte de este nuevo género editorial, entrelazan y combinan ingredientes, olores y sabores de diferentes partes del mundo con las propias tradiciones culinarias mexicanas que con el último hervor darán a nuestra cocina un sabor nacional.

2.2.1 *El cocinero mexicano, 1831*

El primero de estos recetarios es una de las dos obras más publicadas y difundidas en América Latina, nos referimos a *El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo mexicano*,³⁶ publicado en 1831. Fue editado por Mariano Galván en tres tomos, divididos en varios tratados entre los que se incluyen sopas, frituras y aderezos, salsas, almuerzos ligeros, guisos de hierbas para enfermos, tortas y cocidos sólo con el vapor del agua o de la tierra, etc.

Este escrito mostró una cocina burguesa, dirigida a un público específico y muy reducido, gente que sabía leer y tenía los medios económicos necesarios para procurar lo esencial en la preparación de los alimentos: nos referimos a los utensilios, los ingredientes y la cocina “espacio en donde se llevan a cabo las actividades propias para la preparación de los alimentos y en donde las costumbres, tradiciones y novedades, se han relacionado en un mestizaje perfecto.”³⁷

Aunque su nombre hace alusión a la cocina mexicana y algunas de sus recetas enuncian la mezcla de algunos productos nativos con los europeos, el nacimiento y creación

³⁶ *El cocinero mexicano*, Tomo I, II y III, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000, 272 pp.

³⁷ Arana López, Gladys Noemí, “Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas”...*Op. Cit.* p. 36.

de una cocina nacional aún es prematuro. La inclusión y mezcla de ingredientes, como parte de la integración del gusto español y nacional resultó en la conformación de platillos como las sopas de col, de frijol o de tortilla, las tortas de carne, el fiambré de casa y el cochinito en adobo, por mencionar sólo algunas.

En este escrito se ve una gran influencia de la cocina francesa con la gran exposición de preparaciones y vocablos de origen francés como la palabra consomé, al que anteriormente se le denominaba caldo consumado. En la actualidad a este platillo se le llama puchero o cocido en algunas regiones de Michoacán.³⁸

El recetario pone especial atención en el uso y consumo de algunos alimentos por considerarlos dañinos si su empleo es excesivo, tal es el caso de la carne de cerdo. Según se explica en el escrito, en esos años “los tocineros” encargados del manejo y comercialización de la carne decían que el cerdo se puede utilizar de los pies a la cabeza, sin embargo el escrito difiere al considerar que algunos productos salidos de este animal pueden dañar la salud, y hace una comparación del uso que ciertos productos del cerdo tienen en regiones europeas y sociedades con dogmas religiosos distintos, como los judíos, para defender su postura.

En el primer caso menciona que las regiones europeas tienen una vitalidad notable por la escasa utilización de la manteca en sus platillos, ésta la sustituyen por aceite de olivo o mantequilla lo que hace de sus alimentos productos más sanos y de fácil digestión. En el caso de los judíos menciona que ellos evitan por completo su consumo. Aunque no se

³⁸ Alimento caldoso en el que se combinan verduras como las coles, nabos, garbanzos, ejotes, etc., con algunos embutidos como el jamón, además de algún corte de carne roja como la espaldilla. Véase Souto Mantecón, Matilde, “De la cocina a la mesa” en: Gonzalbo Aizpuru, Pilar, *Historia de la vida cotidiana en México. IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*. México, El Colegio de México, 2005, pp. 15-49.

profundiza en el tema sabemos que esto está en relación con los dogmas religiosos que caracterizan algunas prácticas alimenticias.

2.2.2 *El novísimo arte de cocina, 1831*

Al igual que el recetario anterior, *El novísimo arte de cocina*³⁹ vio la luz en 1831. Fue un impreso que se distribuyó en las principales ciudades del país e imprimió en las mejores prensas de la capital como la del señor Alejandro Valdés. Como su portada lo indica fue un recetario dedicado a las señoritas mexicanas, al ser ellas las encargadas del cuidado del ámbito privado como son el espacio doméstico y la preparación de los alimentos.

El libro muestra la universalidad del arte culinario. Presenta una colección de las mejores recetas, no sólo francesas, sino también españolas, italianas e inglesas, las mismas que tendrán las adecuaciones necesarias para hacerlas del gusto local o nacional.

El libro cuenta con 273 páginas de las cuales 245 están dedicadas a la exposición de las recetas y las 28 restantes conforman el índice. Las recetas se dividen en 8 tratados, los cuales atienden a un listado de platillos que tienen relación entre sí, ya sea por un ingrediente en común o por un grupo de alimentos; como por ejemplo el “tratado de las ensaladas” o el “tratado de guisados de carne y aves, asados y tortas”. Así también cuenta con un suplemento en el que se reúnen otras recetas sobre algunos guisos, bocadillos, dulces, jaleas, tortas y conservas por mencionar algunos.

Por otro lado a este escrito se añaden, también, algunas de las recetas más destacadas en repostería y el arte de trincar; además incluye dos láminas en las que unos dibujos ilustran la forma correcta en que se realiza el trinchado de aves, carnes y pescados,

³⁹ *Novísimo arte de cocina, o excelente colección de las mejores recetas*, México, 1831, p. 286.

ya que este arte según el recetario era esencial, considerado para los “nobles” como el complemento de una buena educación.

Al analizar las recetas contenidas en los diferentes apartados del libro se puede notar que pese a que selecciona recetas de varios países, no hay una separación entre ellas, es decir, lo mismo puede haber en algún tratado una receta de origen francés o italiano, que la mezcla de prácticas de ambas nacionalidades. Un ejemplo de lo antes descrito son las recetas del “asado francés”, “estofado español” y “estofado italiano”, contenidos en una misma página o la receta de la “capirotada francesa” en la que se combinan saberes europeos al unir la capirotada de procedencia española y el vino de origen francés. Asimismo en algunas recetas se da una explicación de cómo preparar el ingrediente base, por ejemplo lo podemos ver en la sección de las sopas, en dónde expone la manera en que se realizan los tallarines, ingrediente utilizado para varios platillos del libro.

Como se expuso con anterioridad, las culturas y su arte de cocina están condicionadas por un sistema dogmático que determina qué tipo de alimentos deben o no consumirse en ciertas temporadas del año. Este recetario sigue los cánones de los rituales religiosos indicando que tipo de platillo puede o es para consumirlo en temporada de cuaresma, etcétera. Eh aquí algunos de esos nombres, “Otra de fideos en adobo para carne ó vigilia,” “Otra de pan y aceite de comer para vigilia,” enlistadas en el apartado de sopas y “Guisado de papas para vigilia,” expuesto en el “tratado de pescados y vigilia,” etc.

En este libro, al igual que otros que buscan divulgar una cocina con la riqueza cultural y gastronómica de nuestro país, difundían ingredientes nativos como el mole, el chile, frijol, maíz, etc., en unión con los importados; lo que muestra el inicio del proceso de

mexicanización de la cocina según lo define Sara Bak-Geller⁴⁰ al integrar a las recetas un vocabulario culinario nacional.

2.2.3 *Manual del cocinero y cocinera, 1837*⁴¹

Este impreso editado en 1837 está vertido de la lengua francesa a la española con una traducción de D. Mariano de Rementería y Fica. La pretensión de este recetario descansa en el interés que tiene por ser útil a los cocineros, cocineras y madres de familia, tanto de la ciudad como de las zonas rurales, hecho que presume a primera vista que las recetas deben contener ingredientes de fácil acceso para todos aquellos que deseen prepararlas.

Así también y como en otros recetarios editados con anterioridad, este manual dedica un apartado al arte de trinchar. Ahí explica la forma correcta de seccionar los pescados, aves y carnes dependiendo el tipo de platillo. El artículo se ve complementado con una lámina que ilustra lo forma correcta de hacer los cortes. De igual manera expone el orden y disposición en que deben colocarse los alimentos en la mesa, todo dependiendo del número de tiempos o servicios con que cuenta la recepción.

La preocupación de este escrito también se inclina por el lado de la salud entendida ésta como “el estado en que todas las partes del cuerpo tienen una disposición y un grado de fuerza tal, que se ejecuten fácilmente las funciones vitales”⁴² y por la nutrición vista como parte de la salud que “tiene por objeto la preparación de los materiales del cuerpo,

⁴⁰ Bak-Geller Corona, Sara “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)” en: *Desacatos*, número 43, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, septiembre-diciembre 2013, pp. 31-44.

⁴¹ *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, 4ta edición, Madrid, España, 1837, 376 pp.

⁴² *Ibidem*, p. 3.

indica no solamente el estado de los órganos que le son propios, tiene también la energía general.⁴³

A lo largo de la exhibición de las recetas, el autor procura enunciar las propiedades alimenticias con que cuenta el platillo, así como la conducta que éstos tienen en el estómago y el resultado que pueden tener en el cuerpo al consumirlos con constancia; para ello a empleado un método en el que por medio de letras marca si los componentes de los alimentos son buenos o malos. Este método señala con una **B** si las propiedades de los alimentos son buenas, con una **M. B.** si son muy buenas, con una **M** cuando son malas, con una **M. M.** si son muy malas, con una **F. D. D.** cuando son fáciles de digerir, la **D. D. D.** si son difíciles de digerir, la **C** cuando son cálidas y la **L** cuando son laxantes. De nuevo este tipo de metodología nos indica como el discurso de salud y los cuidados de la misma permearon nuevos valores y prácticas sociales en algunos sectores urbanos.

Hablando de discursos e influencia que las prácticas modernas de países extranjeros introdujeron a la vida cotidiana de la sociedad decimonónica, no debemos olvidar como los modales a la hora de sentarse a la mesa se convirtieron en una herramienta indispensable para cualquier comensal, por ello, varios de los primeros recetarios integraron a su contenido la utilización de los modales y este impreso no es la excepción, cuando adiciona una sección en la que habla sobre la cortesanía y honores que se deben tener en la mesa.

Como parte de los cambios que presenta este recetario podemos notar que en algunos de los apartados el autor se detiene a especificar el uso de los platillos, mencionando si se deben omitir o agregar a la comida, esto dependerá de la importancia de la reunión en la que se servirán. Así también se toma el tiempo para hablar de los auxilios, forma en que nombra a los condimentos. En este apartado nos menciona como trabajan con

⁴³ *Ídem.*

el gusto y el apetito, además que da una breve explicación de su origen y como éstas se dividen en especias, plantas aromáticas, ácidos vegetales y plantas aperitivas, aunado al uso que cada una tiene.⁴⁴

Al igual que los recetarios anteriores, éste integra al gran contenido de platillos algunos alimentos que se apegan a los simbolismos culturales de la cultura mexicana como el aspecto religioso; así podemos encontrar alimentos que pueden sustituir a otros en temporadas como la vigilia. De la misma manera encontramos una gran variedad de platillos para toda ocasión y todos los gustos; los hay con puras legumbres, también de repostería, algunos intermedios de dulces, confituras, pastas y conservas; igualmente encontramos bollitería y siropes, que es un almíbar para endulzar y adornar postres. Por otra parte y como un hecho importante de resaltar que no se ha visto en los manuales anteriores, algunas recetas acompañan los ingredientes con medidas en libras, onzas y/o cuartillos.

Como toque final y para darle un carácter renovador y de elegancia, hallamos una sección que habla acerca de vinos, en ella se dan algunas nociones sobre el uso de los diversos vinos en una comida. Para facilitar el uso de esta bebida se muestra una lista de vinos españoles y extranjeros más apreciados por su cuerpo y bouquet, aunado a un listado en orden jerárquico para presentarlo en la mesa, siendo el de más alto rango el Champagne.

Como pudimos observar, este recetario no tiene una tipografía tan rebuscada, sólo expone su contenido resaltando los nombres de los apartados y recetas, ya sea con letra cursiva o en negritas. De importancia es el apartado que habló sobre la generosidad de los vinos y sus usos en la cocina y la hora de la recepción.

⁴⁴ *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, 4ta edición, Madrid, España, 1837, p. 81.

Este recetario de origen francés, se vio limitado a sólo un sector de la población mexicana, aquel que tenía los medios económicos para acceder al tipo de ingredientes que se solicitaron en muchas de sus recetas; tampoco se interesó por adecuar los platillos a los gustos locales para darle un mayor acceso a todo aquel que quisiera navegar por el mar de sabores que proponía cada receta. Lo antes expuesto sólo refleja que no todos los manuales de cocina publicados en el siglo XIX, tuvieron el interés de enriquecer sus propuestas culinarias con la sazón de la cocina mexicana.

2.2.4 *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, 1845 (1888)*

Este recetario, editado en París por Ch. Bouret, apareció en el año de 1845 como una nueva edición de lo que fue *El Cocinero Mexicano* impreso años atrás. En esta nueva impresión se observan los cambios de la obra editada en 1831. En el manual de cocina se deja muy en claro la superioridad de la nueva edición, pues en las primeras páginas se explica que se realizó una depuración de las recetas acorde al tiempo de modernidad y nuevas ideas que se estaban viviendo y, a la exigencia de quienes optaban por comprar el libro.

Uno de los primeros cambios es la tipografía, en la que se observa una variación en el tipo de letra y diseño de página, además de la utilización de litografías con una mejor calidad y explicación para su utilización. Éstas se encuentran por separado en dos apéndices que muestran el montaje de la mesa, dependiendo el número de servicios con que cuenta el menú, y la forma correcta del trinchado de aves, carnes y pescados. Así también el formato de la obra es otro, ya no sólo se exponen las recetas dependiendo el grupo de alimentos con que cuenta, si es un guisado, sopa o ensalada, como en otros recetarios; sino que éstas se ordenaron de modo alfabético, simulando un diccionario, así que lo mismo pueden encontrarse en una sola página puros postres o guisados, que ambos tipos de platillo

combinados. Además cada receta tiene su nombre resaltado con negritas y, en algunas ocasiones, al lado de él y entre paréntesis se especifica si es un postre, caldo, etc.

Como parte de esta innovación y con el afán de hacer de este documento una obra más completa, a él se anexo un índice de equivalencias que ayudaran a un mejor acercamiento y manejo de las recetas contenidas en el escrito. En este apartado podemos encontrar las equivalencias en gramos o libras de una arroba, una azumbre, un celemín, por ejemplo.

Otro de los cambios que se puede considerar de relevancia fue la eliminación de recetas que ya no eran del gusto de los lectores, lo que puede decir que no sólo importa la adquisición de un status sino el refinamiento culinario. También se descartaron aquellas que eran difíciles de preparar o que no apelaba al nuevo discurso de salud.

No obstante el libro establece una conjugación de ingredientes, estilos y sabores, y dejan ver la permanencia en el gusto de los consumidores de una variada gama de platillos de origen francés como el Fricasé de pollo, la Torta de picadillo francés, etc. Esta intromisión de la cocina francesa al *Nuevo cocinero mexicano*, no fue tan abrupta como podría pensarse, ya que el libro tiene un apartado en el que se enumeran algunos guisos de la cocina nacional como Aguacamole, Chicharrón, Quintoniles y Zapotes, por mencionar sólo algunos. También en cada platillo, venido del país galo, se introdujeron ciertos cambios para hacerlo al gusto de cada localidad del país, acción que muestra la conformación de una naciente cocina mexicana al adecuar prácticas extranjeras con las nacionales, mismas que dieron como resultado un nuevo tipo y modo de cocina.

En suma, pese a que el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* menciona en su prospecto que los platillos ahí expuestos están dirigidos a las personas bien acomodadas, a las de media fortuna y a las de clase menos favorecida, con esta

investigación pudimos constatar que las recetas tienen una fuerte influencia de los valores y metodologías francesas a la que el grueso de la población no podía acceder, pese a que se les hicieron las adecuaciones necesarias para adaptarlas al pensamiento y cultura mexicanos, eso sí, sin dejar que perdieran su esencia.

2.2.5 El manual de la cocinera española y americana, 1898

Los recetarios editados en España fueron muchos. Hubo los que abordaron cuestiones médicas o del cuidado de la belleza, y aquellos grandes recetarios de cocina que rescatan la gran tradición culinaria española y dan el valor correspondiente a la cocina que se ha formado en el nuevo mundo, que llamaron cocina Americana. Una cocina que no distingue regiones, pero sí muestra la configuración de una cultura culinaria que se diferencia de las cocinas europeas y que se hará digna de ser expuesta en un recetario para deleite de muchos paladares.

Con la aparición de *El manual de la cocinera española y americana*, editado en 1898, se consolidaría una cocina “americana”, ya que la mayoría de los componentes con que cuentan las recetas son ingredientes nativos de la diversidad de regiones de América y deja en segundo término a la cocina española.

En su primer apartado, el recetario introduce al lector a la cocina española con una amplia explicación sobre la forma correcta de preparar un puchero o cocido y así poder obtener un buen resultado. Se explica desde las características que debe tener la carne a utilizar, las técnicas de manejo de los ingredientes y cocimiento de los mismos, hasta el contenido en verduras de este caldo, así como la forma de clarificarlo, es decir, quitar las impurezas del cocido.

Dentro de la exposición de recetas de origen español vemos un apartado de potajes, platillo hecho a base de verduras y legumbres que queda con caldo, pero no llega a sopa. También encontramos una sección especial donde habla de la preparación y el tipo de salsas que pueden acompañar un buen bacalao.

Aunque el nombre del recetario hace alusión a la cocina española y americana, este no se olvida de dar gusto a todos los comensales que gustan de probar alimentos de origen extranjero; por ejemplo da recetas de la cultura gastronómica francesa como los caracoles al perejil y algunas salsas de la cocina italiana. Asimismo expone recetas con ingredientes poco tradicionales o “exóticos”, como las anguilas y las ranas.

Un aspecto que es importante rescatar en este manual es el cuidado de la salud, a diferencia de los recetarios anteriores, éste escrito ya no sólo habla de cómo cuidar la salud haciendo un buen manejo de los ingredientes, sino que además se dio a la tarea de integrar un apartado donde se indica que tipo de platillos debían ser preparados para consumo de un enfermo. El apartado denominado “Caldos refrescantes para enfermos y temperamentos delicados,” integra una serie de recetas que señalan la forma en que deben tomarse los consomés ya sea calientes o tibios, si son para ingesta de niños y/o ancianos, si se deben tomar por las mañanas o por las noches, o si sirven para calmar los nervios y dormir tranquilo, por mencionar algunos ejemplos.

En otro de los contenidos de raíz gastronómica españolas, está la extensa sección que habla sobre la carne y sus usos. En ella se desglosan y abordan un sinnúmero de recetas que tienen como ingrediente principal algún tipo de carne como la ternera, el carnero, el cordero, el cerdo, además de conejos, liebres, gallinas, pollos y venados, incluidos algunos tipos de pescados.

El manual también destaca el arte de trinchar y servir los alimentos a la mesa como parte de la civilidad en el consumo de los alimentos. En cuanto al arte de trinchar, explica cómo y quién debe hacer el corte de las carnes para después hacer circular los pedazos cortados y entregarlos a cada comensal. Por ejemplo explica que para las comidas en las casas adineradas el trinchado lo debe realizar la cocinera y para las casas de menor estatus el corte de las carnes, cualquiera que éstas sean, lo debe realizar el señor o señora de la casa en la misma mesa. Respecto al servicio, esta sección expone varias opciones de menús, todos en tres tiempos. Enumera uno a uno el tipo de almuerzo, comida y postre, además de los alimentos que éstos podrían contener, dependiendo la temporada del año, ya sea otoño, verano o invierno y el número de personas a las que estarán destinados, es decir el número de cubiertos.

Es así que podemos observar como este manual cuenta con aspectos totalmente distintos a los recetarios antes expuestos, tales como su especial atención a la cocina española y no francesa, además de la exposición de una cocina americana, la misma que no alude a una región en específico, como se vio con *El Cocinero Mexicano* o *El Novísimo arte de cocinar*. De la misma forma y pese a que los recetarios antes expuestos hablan sobre el cuidado de la salud, éste lo hace de una manera distinta al mostrar un tipo de alimentos que ayudan a la asistencia de enfermedades con recetas que minimizan o hasta eliminan las enfermedades.

2.3 La prensa periódica y sus aportes en el arte de la alimentación

La inserción de los recetarios en impresos periódicos, herramienta educadora de hombres y mujeres, hizo más accesibles su consulta a un número más amplio de la población. En ellos se incluían, en cada una de las entregas, una sección que contenía algunas recetas de cocina

que lo mismo exponían fórmulas de origen extranjero o recetas con las adecuaciones necesarias para hacerlas del gusto de esta nación.

Las revistas que se imprimieron durante la segunda mitad del siglo XIX difundieron recetas para deleitar los paladares más exquisitos. Como un ejemplo de este tipo de recetarios insertos en los fascículos de las revistas dirigidas en su mayoría al bello sexo, tenemos el *Semanario Económico de México* (1810), *La Semana de las Señoritas mejicanas* (1851) y *El Diario del Hogar* (1882-1909).

2.3.1 *Semanario Económico de México, 1810*⁴⁵

El *Semanario Económico de México sobre noticias curiosas y eruditas de agricultura, medicina, minería, comercio y demás ciencias naturales, artes, oficios, literatura, etc.* impreso periódico editado en 1810, logró conformar dos tomos en los que no sólo descansa el tema literario sino que se inserta en una serie de tópicos que tienen como objeto ser de utilidad a todos sus lectores, clasifica su variada información en tres clases de lectura las cuales nombra economía científica, economía doméstica y literaria, y economía de artesanos.

En economía científica se exponen nociones claras y exactas de las materias más útiles a la sociedad. El periódico habla de los rasgos más importantes de cuestiones como la agricultura, la medicina doméstica, la farmacia y las ciencias exactas; el abordaje de estos temas tiene como intención la ilustración y utilidad popular. En cuanto a la economía de los artesanos, encontramos la sección de “el alfabeto de artes y oficios” que habla de los secretos más curiosos sobre cada oficio o del origen de algún trabajo y sus faenas correspondientes.

⁴⁵ *Semanario Económico de México*, México, Impreso en casa de Arizpe, 1810.

En la sección de economía doméstica y literaria se abordan las cuestiones económicas que se deben tomar en cuenta para el buen manejo del hogar y educación de los hijos, las cuales contemplan los aspectos físico, moral, civil y literario, conocimientos según el periódico, resultan en la formación de madres de familia que sean capaces de llevar un hogar. En esta sección encontramos un desplegado de recetas repartidas a lo largo de los dos tomos; algunas de ellas están dedicadas al alivio de los enfermos y otras más al simple deleite del apetito.

Si partimos de la idea de que este periódico pretende ser de utilidad a sus lectores, podremos entender su interés por insertar en la sección “Provisión económica de víveres” los costos de algunos productos utilizados en la elaboración de los alimentos. En dicha sección el editor busca hacer del conocimiento de los lectores el costo que algunos productos tienen para la capital del país. Dentro de este afán de utilidad también se encuentra la sección de “medicina doméstica” que no es más que una serie de remedios caseros hechos a base de algunos alimentos, hierbas o una mezcla de ambas para ayudar a curar el cuerpo sin recurrir a medicamentos. También estaba la sección “artes y oficios” en la que se ofrecen una serie de recetas que se prestan a una rápida elaboración para ayudar, por ejemplo, a los viajeros que difícilmente encuentran algo sustancioso que comer en su camino.

Las recetas cuya finalidad era satisfacer el apetito y los paladares, se localizaban en la sección de economía doméstica y literaria. Aquí había de todo: lo mismo se enlistaban recetas en la que su ingrediente principal era la carne de cerdo o algún marisco, que recetas con verduras solamente.

Con relación a la elaboración de los platillos podemos observar que se enuncia como elaborar cierto alimento pero no se indica, para ciertos ingredientes, las cantidades a

utilizar ni se especifica el tipo de ingredientes que contiene la receta, como la llamada *Agridulce*. En ella el ingrediente principal es el pollo, lo que no se conoce hasta que ves el proceso de elaboración. Aquí la mayoría de los ingredientes a utilizar no cuentan con una cantidad determinada y algunos de los condimentos ni siquiera son nombrados. Aquí la muestra de la receta como aparece en el impreso.

“Agridulce. Asados los pollos se muele todo género de especias, y en una cazuela con el mismo caldo del pollo se le echa como media libra de azúcar, vinagre, pasas, almendras y ajonjolí tostado.”

Como podemos observar, esta receta y varias de las contenidas en el periódico no cuentan con una descripción tan detallada del procedimiento; podríamos pensar que el editor de este impreso lo hizo de esta manera para facilitar su lectura pero no su elaboración.

Hay otro apartado que habla de los postres y masas en el que la exposición de las recetas cambia, en él la mayoría de las recetas cuenta con cantidades exactas para algunos de los ingredientes. Encontramos las medidas en cucharadas, en piezas o libras, medida utilizada en los países europeos.

Analizando cada una de las recetas contenidas en este impreso, pudimos observar que cuentan con una influencia culinaria europea pero de carácter español, pese a los intentos de desarraigar toda idea que viniera de España debido a las ideas republicanas. Este compilado de recetas es una muestra de lo ecléctico que resulta ser el arte culinario, al exponer su doble orientación culinaria con la unión de prácticas españolas en alianza con condimentos venidos de otras partes del mundo.

2.3.2 Semana de las Señoritas Mejicanas, 1851-1852⁴⁶

Esta obra de carácter literario tiene como objeto llenar el vacío que ha dejado la literatura nacional en la primera mitad del siglo XIX. Como la mayoría de los impresos de la época los temas que ahí se exponen están especialmente dirigidos a la recreación e instrucción del bello sexo.

Las entregas de este impreso permitieron conjuntar dos tomos con 411 y 422 páginas respectivamente. Como parte de las secciones que este periódico tiene con la intención de recrear al bello sexo, están los apartados de las adivinanzas, la miscelánea que trata variados temas, además de la sección de historias y novelas. De igual manera encontramos las secciones que buscan extender el conocimiento con apartados de poesía, música, incluyendo algunos temas insertos en la sección de miscelánea y un recetario de cocina.

De las 833 páginas que se reúnen en los dos tomos de *La Semana de las Señoritas Mejicanas*, la mayor parte están dedicadas a las secciones de poesía y música, lo que resalta el carácter literario de este impreso, así también encontramos bellas imágenes de mujeres que ilustran y embellecen el contenido del impreso. Respecto del contenido de la sección que contiene el recetario de cocina denominado “Economía Doméstica,” sólo 41 de las 833 páginas se refieren al arte culinario. Es importante mencionar que no todas ellas están dedicadas a la preparación de algún platillo, sino que varias contienen algunos consejos o remedios prácticos que ayuden al orden y mantenimiento del hogar como el cuidado del terciopelo o la limpieza de los productos de piel, así como remedios caseros para algunas enfermedades como la tos.

⁴⁶ *Semana de las Señoritas Mejicanas*, México, Editor Juan R. Navarro, 1851-1852.

Relacionado específicamente al ámbito de la alimentación, la sección muestra un modelo de cocina que reúne las cocinas francesas, españolas y americanas; cada una de ellas se ve reflejada a través del uso de los ingredientes, de los utensilios o de los nombres propios de cada país y región. Por otra parte, es importante mencionar que los ingredientes utilizados para cada una de las formulas alimentarias que el periódico presenta se puede observar la utilización de medidas como las onzas, los cuartos y las cucharadas, lo que orientaba su preparación.

Este impreso pese a que inserta algunas recetas, como parte de la intención de instruir a las señoritas mejicanas del siglo XIX, no fija totalmente su objetivo en este tema. Complementa apartado de Economía Doméstica, con información poético literario. Asimismo las recetas que encontramos reflejan todavía una comida diferencial, es decir, una cocina que difícilmente podía ser para todos los sectores de la población debido al uso de ingredientes importados, por ejemplo. De igual manera es perceptible la influencia del modelo culinario europeo, específicamente francés, que continuaba inundando las ideologías de los grupos que luchaban por el poder.

2.3.3 Diario del Hogar, 1881-1912

Su fundador fue Filomeno Mata en 1881. En sus inicios, este impreso favoreció la figura política de Porfirio Díaz, pero poco tiempo después se transformaría en la tribuna de oposición contra el gobierno del General al tornarse el más efusivo defensor de la democracia y el más impetuosos opositor de la reelección del dictador, lo que le ocasionaría

continuas persecuciones del gobierno.⁴⁷ Su propósito de formar la conciencia política del pueblo le permitió alcanzar un alto nivel cultural mismo que será transmitido a sus lectores. Su periodo de vida llegará hasta el año de 1912 pero ya bajo la dirección de Luis I. Mata, hijo de su fundador.

El impreso nace el 16 de septiembre de 1881 y su contenido estaba claramente dirigido a las familias de clase media-alta. En sus páginas incluía crónicas de moda parisina, noticias sobre la aristocracia francesa, anuncios comerciales que promovían productos farmacéuticos y cosméticos para el embellecimiento del cuerpo, además de la exposición de las distintas manifestaciones literarias de intelectuales mexicanos y algunas recetas de alta cocina para enriquecer los menús y las mesas de los comensales.

Si en un principio el *Diario del Hogar* era un periódico que buscaba ilustrar a la sociedad mexicana a través de secciones que hablaban de las modas e innovaciones de los países europeos, con los años el interés por la política sería uno de sus ingredientes principales denunciando los abusos que el gobierno porfirista realizaba en contra de la libertad de expresión, la violación a la constitución de 1857 y a su principio de no-reelección, y demás atroces actos cometidos por el titular del gobierno.

Pese a su posición política, desarrolló la sección *Menús del "Diario del Hogar"* en donde aparecieron una serie de recetas por cada entrega al lado de noticias de política, anuncios comerciales y notas de algunos otros periódicos de la época, obras literarias o anuncios para contratar personal. Cada una de ellas mostraba platillos que bien resaltaban la elegancia que se le podía inyectar al menú con algunas recetas que requerían de ingredientes de alto costo como la ternera y los vinos o la sencillez aunada a la exquisitez y

⁴⁷ Véase, Camarillo Carbajal, María Teresa e Irma Lombardo García, *La prensa pasado y presente de México*, México, Universidad Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Bibliográficas/ Biblioteca Nacional/Hemeroteca Nacional, 1987, 237 pp.

utilización de productos nativos con recetas que requerían del maíz o chile, para dar gusto a los paladares más exigentes.

Las recetas son expuestas de manera sencilla, en muchas de ellas se puede ver un cambio en las unidades de medida por ejemplo ya no se habla de libras, arrobas u onzas, sino de gramos, kilos o litros. De la misma forma la redacción se ha vuelto más sencilla, la explicación del procedimiento resulta más comprensible a diferencia de otros manuales de cocina; aquí es poco común encontrar términos o indicaciones en otro idioma, como en recetarios anteriores. El cambio de ingredientes también es notorio, muchos de estos platillos ya utilizan aceite o mantequilla en lugar de manteca, así también se ve la mezcla de ingredientes europeos y nativos, por ejemplo se utilizan lomo, aceitunas, chiles, jitomates y varias especias, en una misma receta o el trinomio maíz, frijol y chile muy característico de nuestro país.

Otro de los aspectos a resaltar en este “recetario” es que ya no existe un apartado especial para sopas, postres y platos fuertes, a través de cada entrega puedes encontrar un alimento perteneciente a cada categoría o referente a una de ellas; asimismo el nombre de los platillos ya no suena rimbombante o pretende hacer creer al lector que manejan una cocina nacional con la utilización de términos prehispánicos o nombres nativos, como “chongos de cuajada,” ahora alimento muy característico de la ciudad de Zamora Michoacán y los “Chiles en frío” que son un platillo muy similar a los chiles rellenos, tan conocidos en varias zonas del país, pero sin capear.

Este impreso es un reflejo del lento y contradictorio transitar que tuvo el aspecto culinario que intentando ser nacional fue influenciado por el ideal francés porfiriano. Para el último tercio del siglo XIX, periodo en que aparece este periódico, se puede ya hablar de una *Cocina Mexicana*, en la que confluyen la tradición culinaria indígena, novohispana y

francesa. En él se encuentran varias recetas que reflejan esta unión y que a la larga se convertirán en platillos muy característicos y propios del país.

Como pudimos observar al analizar los recetarios, ya sean libros o insertos en algún periódico, el camino que la cocina recorrió para conformarse como representativa de este país fue largo y azaroso. Al principiar el siglo XIX la cocina que se da a conocer sigue siendo eminentemente española, pero conforme pasaron los años se integran ingredientes nativos y de procedencia francesa y anglosajona.

La cocción de lo que ahora conocemos como *Cocina Mexicana*, mezcla de la cultura gastronómica española, francesa y autóctona, fue un proceso a fuego lento, matizado por condimentos e ingredientes de múltiples orígenes. Las modificaciones a nivel ideológico ocasionaron que este modelo se horneara por un largo periodo sazonándose por completo como una cocina nacional hasta el México posrevolucionario.

En suma podemos decir que el contenido expuesto en los recetarios de cocina es un cúmulo de expresiones ideológico-culturales de una sociedad en un tiempo y un espacio determinados y que el papel que éstos adquieren para el trabajo histórico es de gran importancia, pues es a través de ellos que los grupos sociales expresan valores y modelos alimentarios, pero también su forma de ser y de pensar, lo que da a los estudios sobre la alimentación el material necesario para conocer y caracterizar a un grupo social en específico.

CAPÍTULO III. EL ARTE CULINARIO MANIFESTACIÓN DE UN GRUPO SOCIAL EXPRESADO A TRAVÉS DE LOS RECETARIOS. EL CASO DE MORELIA EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX

INTRODUCCIÓN

La gastronomía mexicana guarda en su menú una vasta variedad de platillos. Sin embargo la gran riqueza gastronómica de este país, no radica en el sinnúmero de platillos con los que cuenta cada una de sus regiones sino en la tradición que encierra cada una de ellas. El proceso inicia con el cultivo de los productos y culmina en el momento de sentarse a la mesa a comer lo que resulta de la unión de los ingredientes, y su transmisión de generación en generación con especial cuidado.

Como se mencionó antes el 2010 fue el año de la cocina mexicana al ser incluida en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Ahí quedo registrado el conjunto de tradiciones culinarias michoacanas. Esta región se destaca por contar con grupos de cocineras o personas dedicadas a la preservación de los conocimientos y técnicas típicos, como expresión de una identidad cultural permitiendo así fortalecer vínculos entre las comunidades del estado y consolidar un sentido de pertenencia a través de la tradición alimenticia y las costumbres.

Esta tradición gastronómica se finca en la estrecha relación sociedad-naturaleza: el aprovechamiento de los recursos de la región y los intercambios y adopciones de nuevos ingredientes y prácticas surgidas del encuentro de una o varias culturas. Éste arte fusiona los secretos culinarios ancestrales del país con sabores y especias venidas del continente europeo. La relación de culturas no sólo originó una armoniosa tradición alimenticia con la

combinación de ingredientes de ambos continentes, también transformó las técnicas de preparación y las formas de consumo. Estos nuevos elementos otorgaron a la cocina de México un sabor distintivo, esta distinción se reflejaría en cada uno de los ámbitos que conforman el arte culinario como son los ingredientes, el espacio en donde se desarrolla este arte, hasta la manera de ingestión de las preparaciones mismas, aspectos que no sólo desarrollaron una cocina selecta y dieron a cada territorio características propias en su gastronomía, como fue el caso de la cocina en Michoacán.

Los recetarios fueron el medio para su difusión. En ellos se podía encontrar una serie de recetas que tenían como “un único fin” deleitar a los comensales con exquisitos, modernos y selectos platillos. Ahora los estudios históricos han demostrado que los antiguos recetarios o libros de cocina constituyen un artefacto cultural a través de los cuales es posible conocer tradiciones, valores y prácticas sociales de diversas comunidades, los que nos permiten estudiar los cambios y permanencias a lo largo del tiempo.

Es así que en este capítulo nos enfocamos en el análisis narrativo del recetario que contiene *La Lira Michoacana* para mostrar como la cocina local se condimentó con nuevos valores, prácticas y formas de consumo que se dieron a raíz de la influencia francesa en la cultura culinaria de la época, mismos que fueron difundidos a través de la exposición de las recetas contenidas en él.

3.1 La cocina regional, un arte ecléctico

A la cocina hay que ubicarla como un elemento integrador de la familia y la sociedad, es un acto que permite conocer la identidad cultural y la historia de un pueblo. La cocina mexicana es calificada como una de las más ricas en conocimientos y prácticas antiguas, modelada por elementos religiosos, rituales y tradiciones culturales, ya sea indígena o no.

“Nuestra cocina es un conjunto cultural que deviene eje de usos y prácticas comunitarias y familiares,”¹ pero también del intercambio cultural que se dio entre varios países. Es el “resultado de una gran mezcla de elementos de las más diversas procedencias”².

A más de tres siglos de coloniaje surgió lo que se conoce actualmente como gastronomía mexicana. La llegada de los conquistadores dio pie al encuentro cultural y enriquecimiento de la cocina nativa con ingredientes que llegaron del viejo mundo. Hablamos de un enriquecimiento porque el encuentro de estas culturas hizo surgir nuevas prácticas y recetas culinarias que con el tiempo se volvieron propias de una nación; así “la cocina autóctona se enriqueció con recetas hispanas, africanas, caribeñas y orientales;”³ esas recetas se adaptaron a los gustos de quienes las consumían y a los ingredientes localizados en el territorio además que, en muchos de los casos, mejoraron el sabor y la variedad de los platillos nativos y extranjeros.

Como bien expone Jeffrey M. Pilcher en su libro *¡Que vivan los tamales!*,⁴ caminar por el antiguo e histórico mercado de Tlatelolco era como recorrer toda Mesoamérica en sólo un momento. Lo mismo se podía encontrar maíz de múltiples colores, cereales como el amaranto, frutos secos como la nuez, frijoles negros de la costa del golfo o chiles secos. Esta exposición de ingredientes deja muy en claro primero la riqueza natural con que cuenta el territorio mexicano, así como la diversidad de alimentos, que se podían encontrar en ese tianguis y con los que se podían preparar exquisitos platillos, y segundo, su

¹ Iturriaga, José N., “Cocina Mexicana y Cultura. Raíces gastronómicas comunes del norte de México y sur de los Estados Unidos”, en: *Revista Cuadernos*, México, Patrimonio cultural y turismo, núm. 15, 2006, p. 332.

² Maciel, María Eunice “Apuntes acerca de la cultura alimentaria en Brasil”, en: Bertran, Miriam y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición*, México, Fundación Mexicana para la Salud/Universidad Autónoma Metropolitana, 2006, p. 120.

³ Sereno Ayala, Yolanda, *Los sabores del tiempo: gastronomía moreliana*, Morelia, Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán/Secretaría de Cultura de Michoacán, 2008, p. 9.

⁴ M. Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2001, 253 pp.

intercambio propició el inicio de una cultura alimenticia ecléctica, propia de nuestro país, que resultó de la mezcla de nuevos y variados productos y tradiciones gastronómicas diversas.

La aculturación gastronómica tuvo su tiempo de cocción y todas las modificaciones que sufrió fueron en relación al momento histórico que se vivía y los personajes que participaban en ella; por ejemplo lo que actualmente conocemos como pipianes -salsa que se usa para adobar una carne- responde al gusto de un sector de la sociedad como el español, el que exponiendo su desagrado al chile, fruto que en la época prehispánica fue uno de los productos más tributado, pedía a sus cocineras prepararan salsas de textura y sabores suaves a base de semillas de calabaza, almendras, melón, cacahuete o piñón, las que molidas con algún chile dulce o tomates rojos eran la base de algún pipián.⁵

De igual forma encontramos los ates, dulce originario de la ciudad de Sevilla, mismo que en el viejo mundo es llamado “carne de membrillo” por ser éste fruto la base de su preparación, pero el que al llegar a territorio mexicano, específicamente a territorio michoacano, se transformaría introduciendo a su elaboración frutas de la región como el higo, la chirimoya y la guayaba.⁶

Como se mencionó antes la cocción de una nueva cultura alimenticia fue lenta, los nativos de éste país no cedieron de manera inmediata a las nuevas formas y costumbres alimenticias; procuraron afianzarse a su cocina frente al encuentro gastronómico “incorporando en su dieta, siempre que resultaba conveniente, plantas y animales del Viejo

⁵ Para ahondar en el tema véase: Sereno, Yolanda, *Los sabores del tiempo: gastronomía moreliana*, 1a. Ed., Morelia, Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán/Secretaría de Cultura de Michoacán, 2008, 176 pp.

⁶ *Ídem*.

Mundo, pero aferrándose tenazmente al fundamento de su cocina tradicional, el maíz.”⁷

Los cambios más importantes en la alimentación nativa fue el consumo de carne de cerdo y gallina, además del aprovechamiento de algunas verduras y hortalizas del viejo mundo.

Aunque básicamente la mayoría de los productos que llegaron con los españoles eran europeos, su alimentación también se vio influenciada por productos de África y Asia, situación que también influyó de manera importante en la alimentación de nuestro país. De estos lugares podemos encontrar en platillos granos como arroz y sorgo, vegetales como la berenjena, espinacas, alcachofas o frutas como la sandía, además de otros como azúcar y azafrán. Es importante resaltar que esta diversidad de ingredientes y tradiciones culinarias, no lograron disipar la influencia culinaria de Francia a nuestras prácticas alimentarias.

Las formas que adquirió la alimentación en México no fueron las únicas en sufrir transformaciones, “las cocineras de la Nueva España combinaron ingredientes y técnicas de ambos lados del Atlántico.”⁸ Así encontramos que ingredientes como la carne y el chile o cereales como el trigo y maíz se mezclaron, mostrando una adaptación de prácticas alimentarias e intención de crear nuevas fórmulas gastronómicas.

La evocación de lo criollo y lo mestizo traspasó los caminos y se asentó a lo largo de todo el territorio mexicano. La cocina de cada región del país adoptó características propias todo “según los frutos de la tierra, litorales, lagos y ríos, así como costumbres regionales nacidas de la fusión con otras culturas étnicas y extranjeras.”⁹ Por ejemplo, la cocina michoacana que se integraba por una variedad de vegetales como chayotes, quelites, calabazas y algunas raíces, transformó sus guisos con alimentos traídos del viejo mundo,

⁷ M. Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana*, Op. Cit., p. 62.

⁸ *Ibidem*, p. 52.

⁹ *Ibidem*, p. 62.

por ejemplo el trigo, azúcar, aceite, nabos, guisantes, coles y carnes como el cerdo o el cordero. Estos ingredientes, en muchos casos, mejoraron el sabor y dieron mayor variedad a las recetas criollas con especias y cereales como la pimienta, el clavo, la canela y el curry. Aquí una muestra de una receta inserta en el recetario de *La Lira Michoacana*, que ejemplifica esta adopción y mezcla de ingredientes.

SOPA FRANCESA¹⁰

En una olla se pone á cocer lomo de res, de puerco, jamón, chorizo, nabo, recaudo de todo menos tomate; tomillo, mejorana, ajedrea, clavo y canela en polvo, procurando poner bastante agua para que cocido lo anterior, resulte caldo suficiente para hacer la sopa; se dora pan rebanado en manteca; de antemano se tienen cocidas calabacitas, ejotes, nabo, zanahoria; se pone al fuego una cazuela con manteca, para dorar una poca flor de harina, poniéndole lechuga picada menuda; se pica también la verdura cocida, se vacía el caldo preparado con las especias, poniendo en la soperá el pan frito, se colocan salteados trozos de mantequilla, echándole el caldo encima con chorizo, jamón y toda la verdura, quitando la llema, y poniéndole sal necesaria para servirla.

Hablar de una cocina michoacana es rememorar el origen natural de los alimentos, es entender como las comunidades aprovechan los recursos naturales. El profundo sentido que el pueblo michoacano da a su cocina está en relación a su historia cultural, pero también a un vínculo religioso con su entorno natural engendrado desde la época prehispánica.

La fusión de los secretos culinarios ancestrales de la etnia purépecha con los sabores y condimentos traídos por los conquistadores, no sólo modificó las técnicas para cocinar, sino que logró conciliar y combinar los ingredientes de la región con los de otro continente, elementos que otorgaron un sabor distintivo a las distintas regiones de Michoacán.

¹⁰ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 120.

En la gastronomía michoacana se combinan vegetales, chiles, carnes, especialmente de animales silvestres, y productos derivados de la leche, mezclas que resultaron de la unión de culturas; pero descansa en tres elementos básicos que son los hongos, los quelites y el maíz. La mezcla de ingredientes pone al descubierto el apego que los antiguos pobladores de Michoacán han heredado a sus descendientes y el aprovechamiento de los recursos y la riqueza cultural con que cuenta Michoacán al crear sus propias maneras de utilizarlos.

Esta combinación de productos e ideas coadyuvó a la construcción de lo que ahora se conoce como cocina tradicional michoacana, aquella que deleita a los comensales con exquisitos platillos como las “enchiladas michoacanas,” el “churipo”, platillo que se consume en ceremonias tradicionales y en eventos familiares. Se trata de un caldo preparado con chiles rojos, carne de res y verduras, se acompaña con “corundas” una especie de tamal hecho con maíz y envuelto en hojas largas de la caña o los “pozoles”, platillo caldoso y espeso, que debe su creación a la tierra e ingenio de quienes la elaboraban, pero también a la unión y reconocimientos de otros ingredientes y modelos alimenticios.

Lo anterior sólo nos muestra cómo cada una de las cocinas o tradición culinaria cuenta con pizcas de una o varias culturas, acción que transforma las formas de concebir, preparar y consumir los alimentos, y que da como resultado una dieta que se adecúa a las modas, tiempos, entornos e ideologías.

3.1.1 El arte de la cocina, difusor de las representaciones sociales, políticas, geográficas e identitarias de la región

La alimentación, colección de nutrientes elegidos de manera racional, fenómeno social y de salud, “constituye una parte relevante de un estilo de vida, abarcando la totalidad de la experiencia humana, desde lo estrictamente material, la conservación de la vida, hasta la dimensión espiritual y religiosa.”¹¹

Hábitos, creencias, costumbres y cotidianidad, esencia de una sociedad, pueden verse reflejados en la alimentación. El conocer cómo, con quién y en dónde los alimentos son consumidos nos permitirá, parcialmente, entender cómo se da la relación entre individuos que interactúan en la sociedad; porque como lo menciona el investigador Jesús Contreras “los hábitos alimentarios son una parte integrada de la totalidad cultural.”¹²

El valor sociocultural que los alimentos adquieren es muy fuerte, aspectos como la inclusión y exclusión de ciertos productos o platillos y el valor que adquieren los mismos, las disposiciones y prohibiciones tradicionales y/o religiosas, así como las acciones en la mesa y la cocina, entre otras, son elementos que constituyen la tradición alimentaria, vista como parte relevante de un estilo de vida.

Este hecho biológico, casi igual para todos los seres humanos, varía en sus prácticas; por varios siglos hemos podido notar que según el nivel económico, los grupos sociales con creencias religiosas diversas, los recursos naturales de su entorno y las opciones culturales, además de otras variables que giran alrededor de las prácticas

¹¹ Pérez Samper, María de los Ángeles, “Mujeres en ayunas. El sistema alimentario en los conventos femeninos de la España moderna”, en: *Contrastes. Revista de Historia*, núm. 11, Barcelona, Universidad de Barcelona, 1998-2000, p. 33.

¹² Contreras, Jesús, “Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología”, en: *Revista Chilena de Antropología*, núm. 11, Chile, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile, 1992, p. 101.

alimenticias, son en su mayoría distintos. Esto nos ha permitido conocer y caracterizar, a través de sus gustos culinarios, a ciertos sectores de la sociedad y regiones en específico.

Observar las peculiaridades de la tradición culinaria nos ha llevado a comprender, como lo menciona Ángeles Pérez Samper, que “la alimentación es un claro factor de identidad,”¹³ ya que a través de ella es fácil observar las peculiaridades que caracterizan y diferencian a una nación de otra; porque si bien el arte de la cocina se entiende como un solo valor inmaterial y patrimonial, en cada estado y sus regiones podemos encontrar aspectos gastronómicos que los identifican o muestran sus diferencias dependiendo el espacio geográfico con que cuentan y las manifestaciones sociales o políticas que se lleven a cabo.

Por ejemplo al analizar las recetas con que cuenta el impreso *La Lira Michoacana* en su sección de cocina, notamos que en muchos de los platillos algunos de los ingredientes a utilizar son de importación: bebidas como el Málaga, que es un vino dulce, y el vino tinto, además de especias como el jengibre, la canela, la pimienta, las alcaparras y las aceitunas, por citar algunos ejemplos.¹⁴ Este hecho además de mostrar el carácter ecléctico que iba adquiriendo la alimentación moreliana por las pretensiones políticas emprendidas por el gobierno en turno, también nos enfrenta a la idea de que no todo el grueso de la población, tan sólo en el Estado, realizó las preparaciones por no tener el poder adquisitivo suficiente, por desconocer las recetas al no tener acceso al impreso o simplemente porque su tradición culinaria era distinta, ya que para algunas zonas rurales o semirurales donde la influencia de

¹³ Pérez Samper, María de los Ángeles, “La Historia de la alimentación” en: Revista *Chronica Nova* Granada, núm. 35, Universidad de Granada, 2009, p. 106.

¹⁴ Los ingredientes antes mencionados se pueden encontrar en las siguientes recetas. Por ejemplo las alcaparras, la aceituna, la pimienta y canela se encuentra en el apartado de Tratado de carnes en la receta que muestra la preparación para la “carne escabechada”, el vino dulce Málaga lo podemos encontrar en la receta del “Bacalao en salsa de almendra” en la sección de los pescados y mariscos, entre otras. Véase: Torres, Mariano de Jesús, *La Lira Michoacana*, tomo II, Morelia, Michoacán, 1988, pp. 160 y 416 respectivamente.

la cultura indígena era mayor, el consumo de ciertos insectos o animales salvajes les resultaba mejor, ya sea por su alto contenido proteínico o fácil acceso, que el de algún ingrediente desconocido para ellos.

De igual forma esta cocina nacida de la imaginación “donde los ingredientes se equilibran y producen el balance de sabores y la consiguiente exquisitez de los platos”¹⁵ estuvo influida por los cánones religiosos que abrazaron a la sociedad porfiriana de Morelia, los mismos que revelan el origen de los ingredientes y manifiestan el pensamiento simbólico de un grupo.

En la ciudad de Morelia donde los valores religiosos están muy arraigados y festividades como la Semana Santa son muy importantes, la alimentación juega un papel relevante, ya que según lo dictan las leyes divinas esta “semana mayor de la cuaresma era una fecha de recogimiento total.”¹⁶ Tal hecho se puede observar cuando nos adentramos a las páginas de nuestro impreso y observamos que la sección de cocina cuenta con una apartado de pescados y uno de postres¹⁷, y agrega algunos dulces mismos que los vendedores llevaban a la procesión para dar un aire más pintoresco a la celebración, según lo menciona Teresa Cortés Zavala.¹⁸

El tipo de alimentos y la forma en que se debían preparar, sagrados o profanos, según lo exige el calendario ritual de fiestas religiosas populares, expondrá cómo la cultura gastronómica se rige por un sistema de creencias y valores que determina “que alimentos

¹⁵ Guzmán de Vásquez Colmenares, Ana María, *Tradiciones gastronómicas oaxaqueñas*, Oaxaca, Gobierno de Oaxaca, 1982, p. 14.

¹⁶ Cortés Zavala, María Teresa “La vida social y cultural de Michoacán durante el siglo XIX”, en: Enrique Florescano (Coord.) *Historia General de Michoacán*, México, Gobierno del Estado de Michoacán/Instituto Michoacano de Cultura, vol. III, 1989, pp. 325-384.

¹⁷ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 245 y 432.

¹⁸ Cortés Zavala, María Teresa “La vida social y cultural de Michoacán durante el siglo XIX”, en: Enrique Florescano (Coord.) *Historia General de Michoacán...*, *Op. Cit.*, p. 343.

son objeto de aceptación o rechazo en cada situación y para cada tipo de persona.”¹⁹ Lo anterior muestra que el aspecto alimentario es un factor de identidad y un reflejo de los valores culturales ya que muchos de sus platillos tienen una marcada carga ideológico-religiosa.

Otro de los aspectos que encontramos es la cuestión de las representaciones sociales; viejas costumbres morelianas como el gusto por la fiesta y la diversión, lucir grandes vestidos, joyas y excéntricos peinados o intercambiar entre sí noticias, sirve para conocer el actuar de un grupo de personas en un espacio y tiempo determinados, de igual manera la tradición gastronómica y la forma en que ésta se lleva a cabo al interior y exterior de los hogares, nos ayuda a conocer y caracterizar a los diferentes grupos sociales que conviven en un espacio y tiempo determinados, ya que ésta se vuelve un factor importante en la forma en que las personas se relacionan y se muestran ante los demás.

Como bien menciona el cronista de la ciudad de Morelia Xavier Tavera Alfaro en su libro *Morelia. La vida cotidiana durante el Porfiriato. Alegrías y sinsabores*,²⁰ los días de asueto parte de la sociedad moreliana, de hondo arraigo popular, tenía la costumbre de acudir a la Alameda y al Bosque de San Pedro para almorzar, mientras que la élite dominante encontraba mejor reunirse en espacios bien establecidos, como algunos restaurantes donde se ofertaban platillos de tradición europea.

Esta inserción y gusto por el consumo de platillos de tradición europea se vio reflejado en *La Lira Michoacana*. El recetario no sólo contó con ingredientes de origen europeo, sino que algunas de las recetas fueron nombradas según el modelo culinario

¹⁹ Contreras, Jesús, “Alimentación y religión” en: *HUMANITAS Humanidades Médicas*, núm. 16, Barcelona, Fundación Medicina y Humanidades Médicas, Junio 2007, p. 1.

²⁰ Tavera Alfaro, Xavier, *Morelia. La vida cotidiana durante el porfiriato. Alegrías y sinsabores*, Morelia, Michoacán, México, Morevallado Editores, 2002, p. 19.

francés, por ejemplo encontramos en las sopas una “sopa francesa” y en los postres los ya conocidos “vaul’vans,”²¹ platillo que aun en la actualidad podemos encontrar en algunos menús. Esta forma de proceder refleja las nuevas corrientes de pensamiento modernas en los hogares morelianos.

La percepción y expresión que se generó durante el porfiriato acerca de la cocina, tiene uno de sus fundamentos en el discurso político que se gestó durante el último tercio del siglo XIX. El proyecto que manejó el gobierno abogaba por el desarrollo económico y social del país con la adaptación del mismo a las exigencias del mercado internacional. Este tipo de acciones además de llevar la modernización a la nación, presentó a una sociedad dividida en clases sociales y diversos sectores, la cual se integró “según las relaciones que mantenían los habitantes con la propiedad y las actividades económicas,”²² situación que también transformó muchas de las actividades cotidianas como la alimentación.

La “incorporación de México al mercado mundial como exportador de materias primas, la abolición del sistema de alcabalas, la relocalización y crecimiento de los centros mineros y, sobre todo, el desarrollo de una red nacional de ferrocarril (y nuevas redes de financiamiento), contribuyeron de manera definitiva a la consolidación del sistema urbano durante el porfiriato”²³ y a la modificación de los patrones de consumo que dependieron más de la clase social y sus recursos económicos que de las tradiciones regionales.

Dentro del hogar michoacano las cosas cambiaron, la alimentación se volvió más selecta, los modales en la mesa y hasta la forma de manejarse en lugares públicos se transformaron, y a través de la alimentación se comenzaron a expresar juicios de valor, lo

²¹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 120, 675 y 676.

²² Ochoa Serrano, Álvaro y Gerardo Sánchez Díaz, *Breve historia de Michoacán*, México, Fondo de Cultura Económica/Colegio de México, 2003, p. 182.

²³ Uribe Salas, José Alfredo, *Morelia, pasos a la modernidad*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH, 1993, p. 1.

que hizo que en relación con la alimentación el comportamiento se articulara mediante las normas sociales. Estas, explican Mabel Gracia Arnaiz y Jesús Contreras, son el “conjunto generalizado de convenciones –acuerdos sociales- relativos al número, tipo, momento, lugar, composición y estructura de los tiempos de comida y a las condiciones y contextos en los que se produce su consumo.”²⁴

Funcionarios de gobierno y ricos morelianos se valieron de la arrolladora *cuisine francaise* para halagar a todo tipo de diplomáticos; por ejemplo “fue común que, en los banquetes ofrecidos al gobernador de Michoacán, el menú estuviera impreso en elegantes tarjetas y en idioma francés, lo que resaltaba lo exquisito de los platillos, su variedad y los aperitivos más exóticos, no tanto por su naturaleza, sino por estar escritos en un idioma extranjero ajeno por completo a la población.”²⁵

El afianzamiento que tuvo la agricultura michoacana con la industrialización de los productos del campo se dio gracias a “la mejora que tuvieron las vías de comunicación, la presencia del ferrocarril y la penetración de capital financiero, que posibilitó a los empresarios agrícolas la introducción de nueva maquinaria y una movilidad más rápida de la producción.”²⁶ Estas transformaciones impactarían de manera directa en el tema alimentario, ya que varios de los productos utilizados en la preparación de platillos como el trigo, serían producidos y procesados en el territorio michoacano²⁷ acción que no sólo

²⁴ Gracia Arnaiz, Mabel y Jesús Contreras, “Del dicho al hecho: las diferencias entre las normas y las prácticas alimentarias”, en: Bertrán, Miriam y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición*, México, Fundación Mexicana para la Salud/Universidad Autónoma Metropolitana, 2006, 286 p.

²⁵ Uribe Salas, José Alfredo, *Morelia, pasos a la modernidad...*, *Op. Cit.*, p. 59.

²⁶ Sánchez Díaz, Gerardo, “Tenencia de la tierra, agricultura y ganadería”, en: Florescano, Enrique, (coordinador general) *Historia General de Michoacán*, México, Gobierno del Estado de Michoacán, 1989, p. 240.

²⁷ Este producto traído de Europa al nuevo mundo se dio muy bien en las regiones templadas y de temperatura fría del nuestro Estado en donde se instalaron varios molinos, allí se procesaba el cereal para convertirlo en harina, granillo y salvado. Para un mayor conocimiento del tema véase: Gerardo Sánchez, “Tenencia de la tierra, agricultura y ganadería”, en: Florescano, Enrique, (coordinador general) *Historia General de Michoacán*, México, Gobierno del Estado de Michoacán, 1989, pp. 232-250.

hablaría de una baja de costo y accesibilidad en la utilización de dichos productos sino que, tales ingredientes como el trigo se volvería parte esencial de un gran número de alimentos de la cocina nacional y estatal, y tendrían una mejor aceptación en la dieta de amplios sectores sociales.

Ahora bien, como menciona Laura Pérez Sandi Cuen en su libro *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*²⁸ saber comer es un placer que se convierte en arte, pero este arte no hubiera sido posible sin la relación que existe entre el hombre y la naturaleza. Esa relación explica la riqueza ancestral y cultural del estado de Michoacán ya que “la cocina de esta provincia ostenta un mestizaje particular de lo español con lo tarasco o purépecha,”²⁹ pero también las condiciones geográficas con que cuenta el territorio que favorecieron la producción de papa, arroz, cebada, maíz, caña de azúcar, frijol, además de variados chiles, verduras y frutas, por mencionar solo algunos.³⁰

La relación sociedad-naturaleza se aprecia en el conocimiento ancestral sobre la utilización de los recursos naturales y el aprovechamiento de manera integral de plantas, vegetales, frutos, animales y más productos que se dan en la región. Si bien mencionamos antes que los patrones de consumo estuvieron más influidos por la clase social y el aspecto económico, que por la situación geográfica, no debemos olvidar que la alimentación es hija indiscutible de la geografía y sus recursos naturales.

Las condiciones geográficas con que cuenta el territorio michoacano han favorecido en mucho su gastronomía. El cultivo de plantas, cereales, frutas y vegetales como el aguacate y la zarzamora, además de dar gran vista y color a los platillos, les han

²⁸ Pérez Sandi Cuen, Laura, *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, Universidad Iberoamericana/Plaza y Valdes, 2007, 233 pp.

²⁹ Iturriaga, José N., *Las cocinas de México II*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998, p. 57.

³⁰ Para ahondar en el tema véase: Sánchez Díaz, Gerardo, “Tenencia de la tierra, agricultura y ganadería”, en: Florescano, Enrique, (coordinador general) *Historia General de Michoacán*, México, Gobierno del Estado de Michoacán, 1989, pp. 232-250.

proporcionan un sabor inigualable. “La riqueza de la tierra del valle, su magnífica irrigación y clima”³¹ han beneficiado en mucho los principales cultivos que se han dado a lo largo de los años en el Estado, mismos que han sido utilizados en los platillos.

Así encontramos que en el recetario que analizamos muchas de las recetas además de contener algunos ingredientes de origen europeo también cuentan con productos nativos como es el caso de el “bacalao en salsa de almendra”³², receta que mezcla ingredientes europeos como el Málaga, vino de esa región de España e ingredientes de este territorio como la manteca y algunos vegetales como el jitomate para el recaudo que necesita esta preparación, eso en el caso de los guisados. Para el caso de los postres nos encontramos con la “receta especial de peras bergamotas en leche”³³ que como su nombre lo indica lleva leche y azúcar productos que se obtienen en ésta región, además de canela condimento traído por los europeos, por mencionar sólo algunos.

Desde el punto de vista hidrológico Michoacán cuenta con una gran riqueza, porque “además de contar con una gran parte de litoral, presenta también numerosos cuerpos de agua continentales que van desde pequeños arroyos y ríos, hasta grandes depósitos lacustres”³⁴ los que han hecho que este bello estado de la República Mexicana aproveche la actividad pesquera para crear una tradición culinaria, como bien lo asienta Mariano de Jesús Torres en el recetario en el que dedica algunas recetas a platillos donde el ingrediente

³¹ Juárez Cerdi, Elizabeth “Etnografía de una ciudad vista a través de los ojos femeninos”, en Juárez Cerdi, Elizabeth, *Modelando a las Evas. Mujeres de virtud y rebeldía*, Zamora, Mich., El Colegio de México, 2006, p. 34.

³² *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 416.

³³ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 580.

³⁴ Méndez, María Rosalina y J. Santos Martínez Márquez, *Recetario de pescado, aves y otros animales de la región lacustre de Pátzcuaro, Michoacán*, México, CONACULTA/Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, 2005, p. 17.

principal es el pescado. En esta sección encontramos recetas que contienen pescado blanco, bagre, sardinas, etcétera.³⁵

Como pudimos observar, la huella de la influencia de la cocina michoacana ha trascendido sus fronteras, además nos ha acercado y permitido conocer una gran cultura, aquella que ha sabido resguardar sus tradiciones, pero que también ha podido combinarlas con nuevas tradiciones. Una cocina que entre aromas y colores muestra los códigos de conducta sociales, la riqueza de su región, el valor que adquieren ciertos productos para la población y la relación que se da entre el ser humano y la naturaleza.

3.2 “Comer bien”, signo de civilización y buen gusto.

De acuerdo con varios autores, Michoacán en el siglo XIX tenía espacios urbanos bien desarrollados con gran capacidad y variedad de servicios.³⁶ Al iniciarse el porfiriato la ciudad de Morelia, crisol del intercambio comercial y tradiciones culturales, era la más poblada del territorio michoacano. Los flujos de población campo-ciudad demandaron espacios para construir sus viviendas y daría origen al crecimiento de la ciudad, como lo expone José Alfredo Uribe Salas³⁷. Al unísono las actividades sociales y actividades cotidianas se verían transformadas e influidas por “las nuevas corrientes de pensamiento, las innovaciones técnicas, las transformaciones del entorno urbano, la creación de nuevos espacios recreativos, la proliferación de eventos artísticos y de esparcimiento.”³⁸ Quienes estaban al frente en el poder, es decir, la élite dominante, procuró interiorizar códigos de

³⁵ Véase: *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 245. Aquí inicia el Tratado de pescados con que cuenta el recetario.

³⁶ Véase: Uribe Salas, José Alfredo, *Morelia, pasos a la modernidad*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH, 1993, 176 pp. y Tavera Alfaro, Xavier, *Morelia. La vida cotidiana durante el porfiriato. Alegrías y sinsabores*, Morelia, Michoacán, México, Morevallado Editores, 2002, 250 pp.

³⁷ Uribe Salas, José Alfredo, *Morelia, pasos a la modernidad...*, *Op. Cit.*, p. 6.

³⁸ *Ibidem*, p. 48.

conducta que favorecieran a la región y su desarrollo, para ello copió modos y formas de países considerados modernos, como los europeos.

La idea de preparar una sociedad en la que se conjuntaran todos los ideales de la comunidad europea tocó aspectos tan importantes como el alimenticio; el preocuparse por los variados asuntos que involucran el comer, como son los ingredientes, al arte de cocinarlos, los utensilios necesarios y la forma de consumirlos, etc., resultó en una cocina más selecta e interesante, pero clasista que ayudó a denotar, aún más, a una sociedad porfiriana dividida en clases, integrada según su relación con la propiedad y las actividades económicas; una cocina que marcó grandes diferencias sociales y un estilo de vida burgués.

“No se come lo mismo en todas partes y no comen lo mismo los diversos grupos sociales.”³⁹ Esta frase describe de manera perfecta la realidad de la Morelia porfiriana, en cuanto al tema alimentario. Este periodo ve crecer el refinamiento culinario y el reforzamiento de una aristocracia que está orgullosa por su gusto e inclinación hacia la cocina francesa. Hacendados, comerciantes, mineros, industriales, etc. pertenecientes a la élite dominante, gracias a su poder adquisitivo tuvieron en sus mesas variados productos europeos como licores, pan, vino, café, tocino y aceite, por mencionar algunos y desdeñaron otros como la tortilla, el mezcal, los frijoles, etc., por considerarlos de mal gusto y dignos de las clases bajas.

Mientras el grupo burgués era participe de grandes banquetes en los que tenían la oportunidad de degustar exquisitos manjares, las clases bajas constituidas por “contingentes de jornaleros, peones de las haciendas y trabajadores de los aserraderos, de las vías del

³⁹ Pérez Samper, María de los Ángeles, “La Historia de la alimentación...” *Op., Cit.*, p. 113.

ferrocarril, de las minas y de los ingenios azucareros,⁴⁰ tuvieron que conformarse con el trinomio, maíz frijol y chile.

Aunque, como menciona Salvador Novo en su libro *Cocina Mexicana*,⁴¹ el siglo XIX vio al indígena mantenerse pese al refinamiento culinario del territorio debido a su constante contacto con Europa, la utilización de carbón para la cocina, los guisos con aves silvestres, las tortillas y uso de plantas como los quelites perdieron sabor debido a la aparición de nuevos ingredientes, valores y principios correspondientes a un paradigma burgués, modelo que se vio apoyado y posicionado gracias a la propagación de varios recetarios que esparcieron en sus recetas un olor francés.

La mayoría de “los manuales de cocina, con propuestas y réplica de recetas, actuaron con la mira de uniformar y pulir a los integrantes de la nueva sociedad.”⁴² Por ejemplo, *La Lira Michoacana* en el texto preliminar del recetario⁴³ nos habla de preparar alimentos que sean dignos al paladar y que una persona bien educada sabe apreciar el arte de cocina. Este tipo de escritos buscaron arrancar de raíz tradiciones ancestrales que se consideraba atentaban contra los intereses de la burguesía. Creyéndose difusores de la cocina mexicana, muchos de los recetarios del siglo XIX se olvidaron de los platillos tradicionales por considerarlos alimentos ideales para los grupos bajos y cedieron su lugar a los recetarios afrancesados los que llegaban a la “gente decente” y promovían una cocina europea de “buen gusto”, claro señalamiento de progreso y civilidad por ser expresión de los países considerados modernos.

⁴⁰ Ochoa Serrano, Álvaro y Gerardo Sánchez Díaz, *Breve historia de Michoacán...*, Op., Cit., p. 182.

⁴¹ Novo, Salvador, *Cocina Mexicana*, México, Editorial Porrúa, 2002, 362 pp.

⁴² Juárez López, José Luis, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2012, p. 18.

⁴³ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp. 23 y 24.

Según lo expone Mariano de Jesús Torres en la sección de cocina de su periódico *La Lira Michoacana* “comer, es una necesidad natural, de cuya satisfacción depende nada menos que la conservación de la vida, pero comer bien es signo de civilización y buen gusto.”⁴⁴ Esta idea, del bien comer, la tenía muy bien cimentada la clase media-alta, que en los banquetes públicos y privados utilizaban alimentos caros provenientes de otras regiones y aún de otros países.

La costumbre de servir demasiados tiempos en el menú, con la idea de dar más prestigio al banquete fue una actividad común en los festines de la alta sociedad. Esta apreciación de los tiempos en un menú adquirió tal importancia que incluso los manuales de cocina o recetarios de la época, como *La Lira Michoacana*, se dieron el tiempo de exponer cuántos platillos y qué tipo de alimentos se debían servir según el tipo de recepción que se quisiera dar. También se prestaba mucha atención al comedor, éste espacio debía estar perfectamente cuidado: “estará ordinariamente montada con menos aparato que las piezas de recibo; pero el orden y la decencia deberán reinar siempre en ella, y habrá de estar dispuesta de manera que allí podamos recibir a nuestros amigos de confianza, los cuales pueden alguna vez visitarnos a la hora de sentarnos a comer,”⁴⁵ según lo expuso Carreño en su manual de etiqueta.

Las formas en que se asume el consumo expresan de manera muy clara las diferencias sociales, “un primer reconocimiento de elementos en común que reúnen a un grupo de personas alrededor de los mismos intereses.”⁴⁶

⁴⁴ *La Lira Michoacana*, Morelia, Michoacán, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 10.

⁴⁵ Carreño, Manuel Antonio, *Manual de urbanidad y buenas maneras*, México, Editorial Época, 383 pp.

⁴⁶ Back-Geller Corona, Sarah, “Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional”, en: *Anthropology of food*, (En ligne), S6, diciembre 2009, mis en ligne le 20 de décembre 2009, <http://aof.revues.org/6464>, Consultado: 09/abril/2015.

Al mismo tiempo que la élite se definió y estableció límites que la separaron de los otros grupos sociales, observamos como los alimentos que provenían de cocinas menos selectas como la popular, son sometidos a un proceso de cambio y estandarización o hasta eliminación, que fija y determina los ingredientes, las cantidades y hasta los métodos. Este afán de señalar lo que come un grupo a diferencia de otro resultó en un olvido de la cocina mexicana y más bien se conoció la comida o alimentos de uno u otro sector social. Así por ejemplo era común que en los impresos periódicos se expusieran algunas reglas de etiqueta para la hora de consumir los alimentos, las maneras como serían éstos utilizados, la forma en que éstos debían ser tratados y hasta la forma en que debían ser servidos según el evento a celebrar, y las personas con quien se podían compartir, pues como mencionó Mariano de Jesús Torres en el recetario de cocina que incluía *La Lira Michoacana*, “una persona bien educada sabe conocer, distinguir y apreciar los buenos manjares.”⁴⁷

Como hemos observado, la cocina durante la época porfiriana debió ser vista como membrecía y separación de un grupo. Por ejemplo cuando se analiza la introducción de la curiosa colección de recetas útiles a las señoritas que viene en el periódico *La Lira Michoacana* que editó “El Pingo Torres,” notamos que se dedicó a las señoritas que sabían leer y tenían una determinada posición social, y en segundo lugar se observa que se toma un espacio para hablar de los libros que ya habían sido editados resaltando que sus autores son extranjeros lo que hizo difícil la confección de las recetas, ya que varios de los ingredientes que las componían eran desconocidos para los lectores o no fueron de un estilo que coincidiera con el de la “cocina mexicana.” Don Mariano de Jesús tuvo la necesidad de crear este recetario para dar a sus lectoras fórmulas de fácil ejecución y que se apeguen a los ingredientes y costumbres nacionales, aunque el objetivo no se logró del todo.

⁴⁷ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 11.

Fue común en la colección de recetas, que reunió Mariano de Jesús Torres, la presencia del modelo culinario francés; si nos detenemos en cada uno de los apartados que pertenecen a este recetario podemos encontrarnos con nombres, ingredientes y utensilios que hacen referencia a la cultura gastronómica europea como la sopa francesa, pierna de carnero, pollos con arroz, platos soperos, etcétera.

En suma, la idea de nación que buscó organizar al país con base en un modelo europeo ocasionó que sus miembros, en aras de integrarse al desarrollo, adoptaran un sistema de ideas y pautas de conducta y asociación que llegaron a los ámbitos más recónditos como el alimentario. Esto ocasionó que la alta sociedad porfiriana con la firme intención de buscar el progreso, se encapsulara en grupos que compartieron espacios, actividades, gustos y hasta la idea de una alimentación en común, que obvio, fuera superior a la del resto de la población.

3.2.1 Cierta olor a francés emanado de la incipiente cultura alimenticia nacional

Las manifestaciones de una élite que comienza a concebirse como superior pero distinta de los otros, en este caso de la población indígena, hará que sus ideas tomen otras dimensiones y comiencen a pensarse como una nación. Una nación que necesitó de aspectos que la caracterizaran, uno de esos rasgos fue la cocina. Este interés nacionalista buscó crear una cocina única y estandarizada, todo según el código culinario burgués que apeló en un inicio a la cultura francesa, pero que con el paso del tiempo y en búsqueda de un “algo” que la hiciera única, rescató tradiciones ancestrales en unión con nuevos saberes que resultarían, años más tarde, en la gastronomía nacional.

La construcción del Estado-Nación retomó mecanismos heredados por el antiguo modelo y los conjuntó con ideas nuevas y modernas. En este contexto se comenzó la

construcción de una incipiente cocina mexicana la cual será condimentada con nuevos ingredientes venidos de otros países y el rescate de los conocimientos de las cocinas populares como la de Michoacán, pero desdeñó las tradiciones indígenas existentes por considerarlas incivilizadas. La intención de promover este tipo de gastronomía se apoyó de herramientas como los manuales o recetarios de cocina que buscaron “uniformar y pulir a los integrantes de la nueva sociedad”⁴⁸ pero sin incluir lo indígena y donde poco se recurrió a guisos tradicionales, o lo que realmente fuera mexicano como el pulque y la barbacoa.

Con el anhelo de representar a la nación moderna, se propagó un nuevo concepto de higiene en donde “la transformación de los alimentos y su conservación así como lo considerado como residuo cobraron importancia;”⁴⁹ este tipo de acciones se reflejan en *La Lira Michoacana*. Al inicio de la sección de cocina Mariano de Jesús menciona que antes de entrar de lleno con las recetas va a ocuparse, de manera breve, de algunas sustancias utilizadas en la preparación de los alimentos ya que de ser mal empleadas podrían ser perjudiciales a la salud.⁵⁰

Lo anterior muestra que para esa época el comer no sólo consistía en ingerir muchos manjares sino que éstos fueran sanos, nutritivos y además con buen sabor. De igual forma podemos observar que también se integraron cambios en el espacio donde se preparaban los alimentos, ahora la cocina debía ser eficiente, higiénica y saludable. Se integraron múltiples utensilios e implementos mecánicos y técnicas de cocción que en unión con los trastos tradicionales y las tradiciones culinarias de este país, resultaron en un incipiente modelo culinario de orden que además de dirigirse a un grupo social en específico y crear nuevos

⁴⁸ Juárez López, José Luis, *Engranaje culinario...*, *Op., Cit.*, p. 18.

⁴⁹ Arana López, Gladys Noemí, “Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas”, en: *Apuntes*, vol. 25, núm. 1, Bogotá, Colombia, enero-junio 20012, p. 43.

⁵⁰ Véase: *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 47 y 48.

platillos que conjuntaron sabores e ingredientes, conformaron una personalidad culinaria nacional. Los utensilios y técnicas de cocina, vistos como factores que dieron sentido y forma a la comida mexicana, se ven reflejados en varios de los guisos del recetario que analizamos, algunas de las preparaciones al explicar el modo de preparación nos hablan de blanquear, hornear, cocer al vapor, macerar o mechar algunos alimentos, lo que nos hace ver la introducción de un nuevo vocabulario y nuevas técnicas de preparación. Como vimos en otros de los recetarios que analizamos y que se expusieron en el segundo capítulo de esta investigación, lo más común era freír y cocer los alimentos. Anotamos a continuación un ejemplo extraído del segundo tomo de *La Lira Michoacana*, que ejemplifica la implantación de nuevas formas de cocción:⁵¹

FILETES DE RES

Se mechan con jamón, mantequilla y sal, se fríen con mantequilla; se cubren con agua, vinagre, recaudo de todo menos cebolla, jitomate, perejil en abundancia y toda clase de yerbas aromáticas; se tapan con un comal para que se cuesan; una vez cocidas, se sacan; para freirse un poco de harina flor en mantequilla; allí se vuelven á freir los filetes; se les hecha de nueve en el que se hubieren cocido, pero colado, poniéndole vino tinto o el que se quiera al gusto y según la cantidad de los filetes, procurando dejar espesar la salsa para colocarlos en el platón y allí se les pone sesos de borrego ó de res fritos en mantequilla, con un poco de perejil, ejotes y la clase de verduras que se quiera

En Morelia las casas de la elite cambiaron el diseño de los espacios arquitectónicos, definieron su interior de acuerdo a los usos cotidianos de la modernidad. Según lo explica Gladys Noemí Arana López en su artículo “Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas,”⁵² el espacio doméstico, de forma

⁵¹ *La Lira Michoacana*, Año IV, tomo II, Morelia, Enero de 1898, p. 79.

⁵² Arana López, Gladys Noemí, “Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas”, en: *Apuntes*, vol. 25, núm. 1, Bogotá Colombia, enero-junio 2012, pp. 36-49.

particular la cocina, se ajustó a las nuevas necesidades. La idea de tener un sitio donde preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente surgió de los modelos arquitectónicos europeos; la cocina que según el patrón francés debía estar a un lado del comedor debía ser lo más apta para lograr la creación de platillos para ocasiones consideradas especiales o guisados para el día a día. Uno de los cambios más visibles fue la separación de la cocina de humo, en la cual se encontraba el fogón y sólo era utilizada para hacer tortillas, de la de cocinar donde ya se podía ver la estufa de petróleo que poco a poco sustituiría al fogón en las primeras décadas del siglo XX.

En varias casas de la urbe debió ser común encontrar cuchareros empotrados en la pared hechos de algún material diferente a la tradicional madera como el aluminio o peltre, algunos frascos o pequeños vitroleros que servían como especieros, señal de cambio en la cocina al utilizar especias para condimentar algunos guisos, y algunas vajillas para el servicio hechas de porcelana de origen chino.⁵³ Cabe mencionar que “El tipo de enseres empleados para cocinar puede evocar la familia de la que se trata, aunque no de manera definitiva, pues mientras los indígenas casi exclusivamente emplearían el metate, el comal y las ollas de barro, en la casa de cualquier familia acomodada se encontrarían estos utensilios juntos con los cazos, sartenes y peroles de hierro y cobre.”⁵⁴ Con lo anterior, si observamos detenidamente el modo de preparación de algunas de las recetas podremos encontrar que se habla de utilizar ollas, cazuelas y platones, entre otros utensilios, que aludiendo al tipo de público al que se dirigía el impreso debieron ser de cobre o hierro, y cerámica o porcelana, respectivamente. Aquí una receta que muestra lo antes dicho.

⁵³ Para un mejor conocimiento sobre los enseres o utensilios de cocina que se utilizaron en la segunda mitad del siglo XIX, véase: Souto Mantecón, Matilde, “De la cocina a la mesa”, en: Staples, Anne, *Historia de la vida cotidiana en México. IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*. México, El Colegio de México, 2005, pp. 15-49.

⁵⁴ *Ídem*.

GUAJOLOTE EN CUÑETE⁵⁵

Muerto el guajolote con un día de anticipación, se parte en raciones para darle una pequeña frita y no se dore; luego se pone en una olla echándole una botella de vinagre fuerte, media botella de aceite, una cabeza de ajo, tomillo, mejorana, hojas de laurel, pimientas enteras, clavo y canela molida, en seguida se cubren los bordes de la olla y de la cazuela con que se tapa, con un poco de masa de maíz, para que al estarse cociendo no se evapore y sea a fuego lento, destapándolo con intervalos para ver si está cocido y suave; si lo estuviere, se quita la olla del fuego, y sin destaparla se deja enfriar hasta el día siguiente que se saca, poniéndose en un platón para ponerle chilitos en vinagre, aceitunas y rabanitos.

Sentarse a la mesa y disfrutar del atole negro, del de tuna, saborear un dulce de camote o calabaza, degustar guisos con una variedad de vegetales, champiñones o quelites con chile y tortillas muy característicos de la región michoacana, pasaron a segundo plano; en el recetario publicado por Mariano de Jesús Torres se abrió paso a la tradición europea con fórmulas que combinaban una gran gama de sabores dulces, salados y agrios, los mismos que en unión con ingredientes nacidos en la región como el chile y algunos vegetales o frutos, daban su primer pizca de sabor a la cocina del país y de Michoacán. Eh aquí una de las recetas insertas en el recetario que ejemplifica lo antes dicho.

PESCADO BLANCO EN ESCABECHE CALIENTE⁵⁶

Se limpia muy bien el pescado de escamas y espinas, se deja escurrir un poco, se pone al fuego una cazuela con manteca, poniéndose allí el pescado y untado exteriormente de flor de harina; una vez bien frito, se tendrá preparado perejil muy bien picado y bastante pimienta molida para rellenar con esto el pescado; el caldo se prepara como sigue.

En aceite se fríen unos dientes de ajo hasta que se doren, ajedrea, tomillo, mejorana, hojas de laurel y pimientas enteras, poniéndole vinagre fuerte y colocando allí el pescado á que dé unos hervores para después servirlo con aceitunas y alcaparras.

⁵⁵ *La Lira Michoacana*, Año IV, tomo II, Morelia, Enero de 1898, p. 55.

⁵⁶ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 279.

El señalamiento de que la cocina europea era civilidad y progreso no pasó inadvertido en la construcción de la propuesta gastronómica editada en el impreso. Lo que se conoce en México como cocina en el siglo XIX, según lo expone José Luis Juárez López, es “un complejo entramado que está encabezado por un modelo europeo, en que hay cierta cabida para otros.”⁵⁷ Si bien la cocina francesa tuvo un gran desarrollo en el último cuarto del siglo XIX, también lo es que se da un vuelco y se comienza a hablar de una cocina mexicana al enlistar algunos de sus componentes como: la utilización de ingredientes venidos de tradiciones ancestrales. Aunque este cambio no tuvo los alcances deseados como el de crear una gastronomía nacional que enmarcara un país moderno, si se logró poner un primer ingrediente para la conceptualización y conformación de la cultura alimentaria mexicana.

Las ideas de los editores y la propagación de manuales de cocina influyeron en la definición de una identidad culinaria entre amplios sectores de la sociedad moreliana. A ellos se debe los procesos de codificación, estandarización y legitimación de determinados valores culturales que pasaron como principio de una cocina mexicana. Las palabras que Mariano de Jesús dirige a sus suscriptoras en el texto preliminar del recetario, tienen ese sentido:

“Es cierto que sobre el arte de cocinar se han escrito varios libros ya en la forma de Diccionarios ya en la de tratados más o menos voluminosos, pero también lo es que como esas obras están formadas en lo general, por autores extranjeros en los condimentos que enseñan entran en su composición materiales desconocidos por nuestras damas, ó son de un estilo que no coincide con la cocina mexicana á la que estamos acostumbrados.

Por otra parte, ya se ha visto que muchas de esas recetas, al ponerse en práctica, no dan el resultado apetecido, y vienen á ser inútiles é insuficientes.

⁵⁷ Juárez López, José Luis, *Engranaje culinario... Op. Cit.* p. 11.

De aquí la necesidad de una colección de aquellas formulas que á la vez que sean de fácil ejecución, estén en conformidad con nuestras costumbres nacionales.”⁵⁸

Esas ideas y el sentimiento nacionalista que los embargó propició la propagación de recetas definidas como mexicanas las que se conceptualizaron como la mezcla de lo indígena y europeo, y echaron de lado lo que realmente se consumía en la región por no crearles un sentido de pertenencia o identidad.

La tradición europea integrada por caldos, sopas doradas, estofados, chanfainas y azúcar espolvoreada en carnes y guisados para resaltar sabores, comenzaron a aderezarse con vegetales, frutos y condimentos de la región. Recetarios como el publicado en *La Lira Michoacana* exponen algunas recetas que incluyen ingredientes de la región, o “vocabulario en las recetas que mezcla palabras o frases francesas con las mexicanas,”⁵⁹ como los volovanes, pequeño pastel individual de origen francés, generalmente de forma redondeada que se rellena con pescados, mariscos o verduras que podían ser de la región y que podemos encontrar con nombres como volován de pescado blanco a la mexicana o donde la denominación “a la mexicana” es por la utilización del chile en la preparación.

El creciente sentimiento nacionalista y la búsqueda de una cocina que identificara a la nación cayeron en contradicciones; los que estaban al frente del poder concibieron una patria en términos europeos y estuvieron renuentes a reconocer los platillos mexicanos como expresión de la cultura nacional. Fue común que en los banquetes ofrecidos a personajes de la política, social o económicamente importantes, como el gobernador de Michoacán, se ofrecieran platillos que lucían exquisitos no tanto por su naturaleza y

⁵⁸ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 24.

⁵⁹ Souto Mantecón, Matilde, “De la cocina a la mesa”, en: Staples, Anne, *Historia de la vida cotidiana en México. IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*. México, El Colegio de México, 2005, p. 5.

apariciencia, sino porque el menú en que se anunciaban “estuviera impreso en elegantes tarjetas y en idioma francés,”⁶⁰ idioma ajeno a la población, pero que nutría de un toque de buen gusto y elegancia a los funcionarios del Estado. Los banquetes eran ordenados con varios servicios, que incluía desde sopas, platos de volatería, platillos considerados delicados y exquisitos, de raíces francesas por supuesto, y postres que daban a la reunión categoría.

En el tintero se dejó el plan de nación que buscaba definir a la cocina de México, esta conceptualización sólo quedó en la utilización de ingredientes nacidos en la región y el nombramiento de algunas recetas con palabras en náhuatl o la creación de recetas llamadas a la mexicana por sus combinaciones de lo europeo con el chile. Eh aquí un ejemplo:

ESCABECHADA⁶¹

Cuatro libras de lomo de res se le echa jamón, dientes de ajo, pimienta y un poco de polvo de canela y clavo; una vez hecho esto, se pone en vinagre con sal; al día siguiente se saca del vinagre se exprime un poco, y en una poca de manteca se ponen á que se fría, hecho esto, se le pone un poco de vinagre, jedrea, tomillo, mejorana, hojas de laurel y un poco de aceite con la sal respectiva: poniéndose todo en una olla, se tapa para evitar que se evapore, y poniéndose en el fuego hasta que se cuesa teniendo cuidado que quede algún caldo en el que se hubiera cocido.

Al día siguiente se rebana lo más delgado que se pueda, para ponerse en el platón con el caldo en que se coció; bastante aceite chilitos en vinagre, aceitunas y alcaparras.

Este guiso que forma parte del recetario de *La Lira Michoacana*, ejemplifica de manera clara como esta intención de mexicanizar la cocina de la última década del siglo XIX, sólo quedó en eso, en una intención, ya que como se mencionó en el párrafo anterior,

⁶⁰ Uribe Salas, José Alfredo, Morelia, pasos a la modernidad, UMSNH, IIH, México, 1993, 176 pp.

⁶¹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 160.

algunos manuales de cocina nombraron a las recetas como “mexicanas” sólo por combinar ingredientes europeos y nacionales en una sola receta, además que acataron las reglas francesas que antes se consideraron rígidas. Esto propició la expulsión de las preparaciones mexicanas consideradas como malas y el retroceso en la cocción de la cocina mexicana hasta ya entrada la primera mitad del siglo XX.

3.3 Dirigido a ellas. Las mujeres, guardianas del saber culinario

Si bien durante las últimas décadas del siglo XIX la mujer tuvo la oportunidad de ingresar a la esfera pública desde un ámbito educativo y laboral, este encuentro dependió del grupo socioeconómico al que perteneció. Los esfuerzos e iniciativas presentadas en esta época que buscaron dar valor al papel que la mujer podría desempeñar fuera del espacio privado, no cambio del todo la opinión que se tenía de ella. El sentir social expresaba que aunque ellas se esforzaran ninguna podría igualar en talento a los hombres y que si se les instruía era para que fueran más capaces de formar futuros ciudadanos desde el hogar. Según lo expresa Elizabeth Colín Ortiz “las fronteras se marcaron claramente: no se pretendía capacitarlas para el trabajo y la producción o para hacerlas independientes en lo económico y libres espiritualmente, sino para elevar el nivel cultural de sus hijos y dignificar el ámbito doméstico.”⁶²

Toda buena cristiana, modelo a seguir por las féminas de ese siglo, debía ser devota, casta, recatada y humilde. Los códigos de conducta, requisito indispensable para ser una mujer integra y una dama devota, hacían de las féminas personas con un capital cultural adecuado a su condición de género; estos lineamientos abarcaban un sin fin de obediencias

⁶² Colín Ortiz, Elizabeth, *La Academia de Niñas de Morelia en el Porfiriato*, Morevallado Editores, Morelia, Michoacán, 2005, p. 110.

y requisitos entre los que encontramos “la virginidad, la obediencia al marido, la prudencia, la sumisión, la abnegación, la conducción de los hogares y velar por la buena educación de los hijos.”⁶³

Una de las preocupaciones, a nivel social, que se dio durante el porfiriato fue la educación, esto dio oportunidad a que muchas mujeres además de instruirse en las labores femeninas, pudieran enseñarse a leer y escribir. Además de la lectura y escritura “su formación principal estaba en aprender a bordar, coser, zurcir, etc.”⁶⁴ La instrucción básica para aquellas que tenían la posibilidad de acceder a ella, fue con maestros particulares. Este hecho permitió que algunas de las señoritas que pudieron aprender la lectoescritura, en un futuro, participaran en la redacción y transmisión de la tradición culinaria en todo el país.

Las vidas de estas mujeres, pese a esa básica instrucción que recibieron, transcurrieron entre el papel de hija, madre y esposa, y las tareas correspondientes al hogar. No es sino hasta el último tercio del siglo XIX, que la situación de algunas de estas señoritas se ve modificada un poco con el acceso a la educación que se les brindó y la ampliación de las perspectivas de algunas escuelas hechas especialmente para ellas. Esta nueva dinámica de no cerrar el camino del aprendizaje a la mujer y además prepararla e integrarla en una sociedad culta, las llevó a convertirse en maestras, enfermeras, parteras, etc.⁶⁵

⁶³ Briseño Senosiain, Lillian, “La moral en acción, Teoría y práctica durante el porfiriato”, en: Historia Mexicana, El Colegio de México, vol. LV, núm. 2, octubre-diciembre, 2005, pp. 419-460.

⁶⁴ Tirado Villegas, Gloria A., *Lo revolucionario de la Revolución. Las mujeres en la ciudad de Puebla*, Puebla, H. Ayuntamiento de Puebla/Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Serie Fundación, 2010, 116 pp.

⁶⁵ Para un mayor conocimiento sobre estas cuestiones véase: López, Oresta, “Alfabeto y costura en blanco: La educación de mujeres en Morelia durante el porfiriato”, en: Seefoó Luján, Luis J. y Luis Ramírez Sevilla, editores, *Estudios Michoacanos XI*, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán, 2003, 468 pp. y Colín Ortiz, Elizabeth, *La Academia de Niñas de Morelia en el Porfiriato*, Morelia, Michoacán, Morevallado Editores, 2005, 301 pp.

Esta nueva idea del acceso a la educación “para las mujeres constituía la posibilidad de contar con un contexto legal para recibir una educación diferente a la que ofrecían los conventos y para las más pobres la oportunidad de aprender las primeras letras en las escuelas oficiales.”⁶⁶ Estas modificaciones no fueron tan agudas y la incorporación de la mujer al ámbito público y su acceso a la educación se limitó; las prácticas tradicionales continuaron, sus vidas aún transcurrieron entre labores caseras y manuales.

Esta incipiente modificación de la instrucción siguió mostrando que el ámbito de trabajo de la mujer era el hogar, y la cocina su más celoso dominio como bien lo menciona José Luis Juárez López.⁶⁷ El trabajo de hacer de comer fue cien por ciento femenino, por ejemplo era común que en varias urbes de México, como la ciudad de Morelia, se escuchara desde muy temprano el ruido que hacían las mujeres a la hora de preparar los alimentos, ya sea las que formaban parte de la servidumbre en una casa “decente” o las señoras de origen humilde.

Toda la experiencia que las mujeres obtuvieron en el manejo de los alimentos fue adquirida en el hogar y en las revistas para mujeres, las cuales se llenaron de recetas y consejos sobre la etiqueta, moda y alimentación. Aquella mujer lectora, devota de su familia, ajena a toda cuestión que agitara la vida pública y que gustaba de textos religiosos fue desapareciendo y surgió una nueva que gustó de temas más seculares, lo que permitió el diseño de otra forma de literatura para su consumo; una literatura que brindó nuevos conocimientos y expuso entre líneas las ideas modernizadoras del gobierno. Cabe aclarar que la mayoría de las mujeres que tenían acceso a este tipo de revistas era la mujer citadina

⁶⁶ López, Oresta, “Alfabeto y costura en blanco: La educación de mujeres en Morelia durante el porfiriato”, en: Seefoó Luján, Luis J. y Luis Ramírez Sevilla, editores, *Estudios Michoacanos XI*, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán, 2003, 468 pp.

⁶⁷ Juárez López, José Luis, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2012, 223 pp.

de clase media-alta, por ser ellas las que comúnmente sabían leer y tenían tiempo para hacerlo, “no trabajaban fuera de su hogar, y dentro de ella, dedicaban pocas horas a las tareas domésticas, pues contaban con servidumbre a su disposición.”⁶⁸

Esta idea de acercar a la mujer a una vida moderna con tópicos acordes al momento que se vivía, no rompió con la idea de que no había nadie mejor que ella para ayudar a lograr el desarrollo social deseado. Quién mejor que ella para resguardar el ámbito doméstico lugar desde el cual la dinámica moderna adquiriría forma, al ser este el espacio donde se inicia la tarea educativa. Este hilo tensor entre la mujer y su rol dentro de una sociedad ayudó y en mucho, al desarrollo de las nuevas ideas e implantación y divulgación de los nuevos modelos conductuales. Por ejemplo el nuevo modelo de alimentación surgió en esa época, el cual jugó un papel importante dentro del desarrollo social al ser esta nueva forma de entender la alimentación como lo que dio posición y estatus a una familia, y el que con su eclecticismo permitió que un nuevo modelo alimenticio diera el primer hervor.

Este nuevo modelo pudo divulgarse gracias a los manuales y revistas de cocina que vieron la luz en esta época, pero sobre todo gracias al trabajo que las mujeres hicieron dentro y fuera de la cocina al preparar y exponer exquisitos platillos que deleitaron a propios y extraños.⁶⁹

Para poder lograr esta satisfacción, el modelo alimentario se transforma y clasifica de acuerdo a las ideas que permean esa época. Para este periodo histórico la alimentación se adapta a las ideas de desarrollo y modernidad, las que como hemos visto anteriormente buscan crear hombres y mujeres bien educados y moralmente virtuosos como lo explica

⁶⁸ Vega y Ortega Báez, Rodrigo Antonio, “Preparaciones para la salud y el tocador”. La divulgación del conocimiento farmacéutico en cinco revistas mexicanas para “el bello sexo”, 1840-1855”, en: Revista *ëa*, ISO-CYTE Instituto de Estudios en Sociedad, Salud, Ciencia y Tecnología, vol. 1, núm. 3, abril 2010, p. 10.

⁶⁹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 23.

Lillian Briseño Senosiain.⁷⁰ Este hecho nos ha llevado a exponer la propuesta que la “curiosa colección de recetas” deseó difundir con un modelo de alimentación que mezcla ideales modernos al incluir normas sociales cuando nos habla de civilización y buen gusto, y normas dietéticas al ver al acto de comer no sólo como una acción biológica sino como una actividad que mezcla tradiciones y valores. En la parte preliminar que presenta el recetario se habla que “COMER, es una necesidad natural, de cuya satisfacción depende nada ménos que la conservación de la vida, pero comer bien es un signo de civilización y de buen gusto.”⁷¹

Partiendo de este párrafo y analizando el recetario de *La Lira Michoacana* hemos encontrado que cuando Mariano de Jesús habla de que “una persona bien educada sabe conocer, distinguir y apreciar los buenos manjares o que el arte de cocina y la gastronomía deben ser considerados como un ramo indispensable de educación, especialmente en las señoritas,”⁷² se está promoviendo un modelo de alimentación en el que se deben incluir ciertas convenciones sociales como el manejo de modales a la hora de ingerir los alimentos, comer correctamente, así como apreciar un buen platillo.

Ahora bien, si nos enfocamos en las normas dietéticas que se promueven en este compilado de recetas podremos observar que este nuevo modelo alimentario habla de una alimentación que no tenga como única función saciar el apetito, sino que la ingesta de los alimentos promueva una sana alimentación: “comer bien no consiste precisamente en tomar numerosos manjares, acaso más de los que necesita el estómago ni que ellos sean condimentados con abundante recargo de aceite, especias, etc., que tal vez los hagan

⁷⁰ Véase: Briseño Senosiain, Lillian, “La moral en acción, Teoría y práctica durante el porfiriato”, en: Historia Mexicana, El Colegio de México, vol. LV, núm., 2, octubre-diciembre, 2005, pp. 419-460.

⁷¹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 23.

⁷² *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 23.

indigestos; sino en que los alimentos que se sirvan tengan los requisitos que son necesarios para llenar su objetivo.”⁷³

¿A qué requisitos se refiere Mariano de Jesús cuando nos presenta este nuevo modelo alimentario? Habla de requisitos que promueven valores que apelan por la salud y la nutrición, dos aspectos que para la época y con la promoción del cuidado de la higiene y la salud eran de suma importancia, pero claro, estos valores se debían condimentar con la buena presentación y el buen sabor. Eh aquí los requisitos que se promueven en el recetario y los cuales el editor explica a sus lectoras:

“Han de ser sanos; porque los que están confeccionados con carnes corrompidas, con aguas pútridas, con aceite ó mantecas rancias, etc.; forzosamente tienen que ser nocivos á la salud, producir enfermedades más ó menos peligrosas, y quizá hasta la muerte.

Deben ser de fácil digestión; porque los que se componen de sustancias indigestas, sobre producir una molestia de estómago, pueden causar indigestiones alarmantes, que si no se combaten con oportunidad, pueden poner en peligro la existencia de las personas.

Tienen que ser nutritivos; porque como el objeto principal de comer es nutrirse para sostener, reparar ó recobrar las fuerzas materiales, sino proporcionan esa nutrición, no cumplen con su objeto, y es por demás fatigar el estómago con alimentos que no nutren.

Por último, han de ser gustosas al paladar; porque si son desagradables y repugnantes, rehusan tomarlos las personas, y en tal caso resulta inútil su preparación.”⁷⁴

Se puede observar que las normas escritas en el recetario como básicas, pero diferentes entre sí, no son más que el reflejo de un “proceso relacionado con un proyecto colectivo que incluye una constante reconstrucción,”⁷⁵ ya que todo tipo de cocina está

⁷³ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 23.

⁷⁴ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 23.

⁷⁵ Maciel, María Eunice “Apuntes acerca de la cultura alimentaria en Brasil”, en: Miriam Bertran, y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición*, México, Fundación Mexicana para la Salud, Universidad Autónoma Metropolitana, 2006, p. 118.

sujeta a constantes cambios y frecuentes reestructuraciones dependiendo el tiempo y el espacio.

La información contenida en las revistas femeninas del siglo XIX, comúnmente era conocida por la mayoría de las féminas debido a que muchas de ellas hacían lectura en voz alta, ya fuera en su hogar, un café o plazuela, o bien, cuando se reunían en alguna tertulia y comentaban lo contenido en los impresos; esto permitió que modelos alimentarios como el propuesto en *La Lira Michoacana*, se propagaran hasta los sectores más bajos. Este tipo de actividades, consciente o inconscientemente, reforzaron la condición de la mujer de todas las clases sociales y volvió colectivo el actuar de las féminas en el ámbito familiar. “Las mujeres tuvieron un rol fundamental en el proceso de modernización y transformación de la cultura material en el hogar y en particular de la dieta, ya que eran ellas las encargadas de adquirir los ingredientes y transformarlos en alimentos.”⁷⁶

Por mucho tiempo en ciudades como Morelia fue tradición que las recetas de cocina se transmitieran de forma oral por varias generaciones. El saber cocinar implicaba conocer las necesidades, técnicas y tradiciones de un grupo,“ ya que el guisar implicaba un conocimiento de lo tradicional, del recuerdo, de una forma de vida y del dominio de las técnicas y necesidades expresas del grupo familiar y, por ello, en las recetas no era necesario explicitar nada, ni el tipo de carne, ni la cantidad específica de especias, ni la temperatura o los tiempos de cocción, sino que todo se dejaba al buen arbitrio de la cocinera.”⁷⁷ Ello también explica también el por qué en el recetario publicado en *La Lira Michoacana* no se especificaran cantidades de los ingredientes, pues se apelaba a la

⁷⁶ Aguilar Rodríguez, Sandra, “La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX”, en: *Revista de Historia Iberoamericana*, Semestral, vol. 2, núm. 2, año 2009, p. 53.

⁷⁷ Arana López, Gladys Noemí, “Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas”..., *Op. Cit.*, p. 44.

memoria y a la sensibilidad de la mujer como guardiana del saber culinario. El discurso dominante propagó la idea que “las actividades culinarias son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión”⁷⁸ acción que posicionó un modelo a seguir y logró moldear a la mujer decimonónica en su papel del “deber ser.”

Ellas, las encargadas de la transformación de los ingredientes, pasaron mucho tiempo en las cocinas experimentando e inventando algunas fórmulas, esta tarea considerada común para las señoritas resultó en la creación y reunión de varias recetas, las que tiempo después se conjuntarían en libros o manuales de cocina; esta acción abrió el paso a las mujeres por un camino que, en un inicio, sólo era para hombres.

La transmisión de los saberes a través de la escritura hizo de los recetarios de cocina una guía para el buen cuidado de la familia, donde lo más importante fue cuidar la salud en el ámbito doméstico. Las recetas ahí expuestas además de mostrar los usos y costumbres culinarios, entre líneas presentan a la mujer como difusora de un modelo alimentario que aboga por las tradiciones burguesas que dio cabida a recetas que podrían considerarse propias del hogar, pero sobre todo dio un nuevo distintivo a la mujer al perfeccionarla en los quehaceres propios de su sexo, lo que las hacía una excelente compañía para el marido y una heroína en el hogar por dominar las tareas que le correspondían en su casa.

Como pudimos observar a lo largo de este capítulo, la idea de llevar a México por el camino de la modernidad trastocó de manera importante cada una de las actividades realizadas por la población de la ciudad de Morelia. La introducción de nuevas ideas, la intención de educar a las morelianas y la pretensión de insertar al país en el desarrollo, etcétera, llegaron al lugar más íntimo de los hogares, como lo fue la cocina. Cuestiones tan

⁷⁸Certeau, Michel de, *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar, México*, Universidad Iberoamericana/Instituto tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 1999, p. 154.

personales como la forma de preparar los alimentos se fueron condimentando con modelos alimentarios que pretendieron primero, aderezar de igual manera cada una de las preparaciones realizadas en la intimidad del hogar, para caracterizar y unificar a un grupo de la sociedad y segundo, poner los primeros ingredientes para lo que en un futuro, no muy lejano, resultaría en la cocina tradicional mexicana.

En suma, podemos concluir que los recetarios de cocina editados en la segunda mitad del siglo XIX, en específico el expuesto en *La Lira Michoacana*, muestran de forma clara como la adopción de nuevos ingredientes y modelos culinarios trastocaron de manera importante las formas de preparación y consumo de alimentos de la sociedad decimonónica moreliana. La adopción y utilización de nuevos condimentos y formas de preparación resultaron en un modelo alimentario elitista que, rompería con las tradiciones antiguas y daría paso a una cocina con sazón francés.

CONCLUSIONES

Al inicio de todo trabajo de investigación se llevan a cabo estrategias que nos ayudan a cumplir con los objetivos planteados, los cuales, incrementan el conocimiento sobre un determinado tema o asunto, bajo argumentos firmes que convierten el trabajo en necesario a fin de que éste ayude a ampliar los conocimientos hasta ahora creados. Para que esos objetivos puedan ser logrados es necesario argumentar persuasivamente para poder corroborar nuestras hipótesis.

Para esta investigación, el acercamiento que a primera vista tuvimos con el periódico *La Lira Michoacana*, objeto de nuestro estudio, nos hizo darnos cuenta que nuestra pesquisa podría tener varias aristas. A través de ese primer acercamiento pudimos observar que fue una revista que sólo tuvo circulación en la ciudad de Morelia, que se alejó de temas políticos y se insertó en cuestiones meramente culturales y que estaba dirigida a un público en específico. También observamos que los contenidos rompían con los modelos antiguos y estaban marcados por ideas y modelos que representaron la modernidad, pero sobre todo vimos que entre sus contenidos se encontraba un recetario de cocina que mostraba una singular sazón francesa.

Ante tales reflexiones surgieron algunas preguntas: ¿qué papel jugaron los impresos periódicos de carácter cultural en la segunda mitad del siglo XIX?, ¿qué fines tenía la aparición de un recetario de cocina en un impreso de tintes literarios? y ¿qué comía la sociedad moreliana de clase media urbana y clases adineradas de la segunda mitad del siglo XIX? Para poder dar respuesta a estas interrogantes fue necesario estudiar el contexto en que surgió dicho impreso y conocimos información concreta sobre el mismo: su origen y estructura, su funcionamiento y finalidad, además ahondamos en los temas que abordó,

entre otros elementos. Dichos aspectos nos permitieron entender que la circulación de este periódico debió impactar de manera importante, no sólo en el pensamiento de las señoritas, a quien se dirigía el impreso, sino al resto de la sociedad moreliana con el contenido temático que expuso.

En este sentido y para el cumplimiento de los objetivos planteados y las hipótesis a verificar en esta propuesta de investigación, estructuramos la tesis en tres capítulos a través de los cuales se explica y trata de dar sentido a cada uno de los objetivos e hipótesis propuestos.

Hecho el señalamiento anterior comenzaremos por ubicarnos en el tiempo y espacio históricos, esto con la firme intención de mostrar la influencia de la época histórica en la publicación. 1894 año en que sale a la luz la primera entrega de la *Lira Michoacana*, es el año en que se está viviendo una de las etapas históricas más significativas para la historia de México, nos referimos al Porfiriato.

El principal punto de la agenda del gobierno porfirista era la modernización de la nación mexicana y todos sus esfuerzos se concentraron en ello. Para poder lograr su objetivo el gobierno de Porfirio Díaz se valió de herramientas que le permitieran cumplir sus planes, una de esas herramientas fue la publicación de impresos periódicos que reflejaran en sus contenidos las ideas modernas que permeaban en el mundo y que Díaz quería se adoptaran en el territorio.

Estas publicaciones de carácter político y cultural, sirvieron para que de una manera más sencilla se hicieran llegar a la población citadina los nuevos modelos de valores e ideas que llevarían a México a la modernidad, lo que resultaría en una ruptura y transformación de los patrones conductuales sociales de la época y daría inicio a una nueva etapa donde las ideas de una elite citadina permearían el actuar de toda una nación. Es en el marco de estas

transformaciones que aspectos tan cotidianos como la alimentación cambian, aparecen nuevos ingredientes, condimentos y formas de cocción que resultan en una tradición culinaria que dista de la de décadas atrás. Esta alimentación enunciaría, aún más, las disparidades sociales y actitudes humanas de la sociedad porfiriana. Por lo anterior, en este trabajo de investigación se analizó y discutió cómo la adopción de estas nuevas ideas permearon y transformaron, entre otros temas, la cuestión alimentaria de la sociedad moreliana, esto lo logramos a través del análisis del recetario encontrado en el periódico fuente principal de este estudio y la exposición de los resultados en tres capítulos que comprenden la tesis.

Bajo esta lógica el primer capítulo tuvo como objetivo, analizar el trabajo de la prensa en la segunda mitad del siglo XIX y examinar la figura y obra de Mariano de Jesús Torres, gran intelectual de la época, para centrar nuestro análisis en uno de sus trabajos editoriales, nos referimos al periódico cultural dedicado a las señoritas denominado *La Lira Michoacana*. Este acercamiento nos mostró que la mayor parte de los impresos que se difundieron en el periodo, estaban totalmente posicionados en tópicos de carácter cultural, cargados de ideas y modelos que ayudaran a ilustrar a una sociedad que estaba en busca de la modernidad y que la obra de este intelectual pretendió además de transmitir su conocimiento, ideas y opiniones, inculcar valores e instruir a sus lectoras con temáticas de utilidad.

Con esa información y el análisis de ésta pudimos verificar que la hipótesis que nos planteamos era correcta, porque los periódicos culturales además de recrear a la sociedad moreliana con temáticas amenas y culturales sirvieron como formadores y difusores de nuevos valores propuestos por la élite gobernante, ideas que modificaron el pensar y actuar de la sociedad decimonónica. Este hecho se pudo corroborar al sumergimos en el impreso y

conocer a fondo cada una de las temáticas con que cuenta, para así constatar como en él se manejó un discurso que apelaba por el progreso y la modernidad, lo que nos hizo reflexionar que para lograr ambos objetivos se tenía que instruir a la sociedad, desde las cuestiones básicas como la alimentación e higiene.

En el segundo capítulo el objetivo se centró en analizar algunos de los primeros recetarios editados en México para observar qué tipo de modelo alimentario propusieron y cómo estaban estructurados, esto ayudó a mostrar cómo este tipo de documento resulta de gran ayuda para el estudio de la historia, porque para la época en que se centra este análisis estos escritos pretendieron difundir un modelo culinario que buscó coadyuvar a reforzar la idea de nación. Modelo que en aras de crear una cocina con tintes nacionalistas adoptó ideas y modelos de otras naciones, lo que hizo que esas intenciones de crear una cocina nacional se consumieran. Esta adopción de ideas, modelos y las intenciones de crear una cocina de México se plasmó en los recetarios de cocina y por ende en el actuar social. Su análisis permite a los investigadores conocer y caracterizar a un grupo social en una época determinada.

Después del breve pero sustancioso recorrido que tuvimos por los recetarios que se editaron en el siglo XIX, confirmamos la hipótesis que nos planteamos al inicio que hablaba de ver a los recetarios como una rica fuente para las investigaciones históricas. El análisis de estos escritos nos permitió observar el tipo de modelo culinario que se divulgó en la época, cómo se modificaron la conducta, el pensamiento y los hábitos alimenticios de la sociedad decimonónica en el país, entre otros, además que cimentó, aún más nuestra idea de que los recetarios, cualquiera que sea la temática que abordan, deben concebirse como un documento que ayuda en gran medida a los estudios históricos.

Para el tercer y último capítulo el objetivo se encaminó en profundizar en el contenido narrativo del recetario de cocina del periódico *La Lira Michoacana*. Dicho recetario sirvió primero para conocer lo ecléctico de la cocina tradicional michoacana, segundo para entender cómo la intromisión de ideas extranjeras aunadas a las intenciones cosmopolitas y modernizadoras de una elite en el país intentaron transformar, en cierta medida, los hábitos alimentarios, ingredientes y hasta utensilios utilizados a la hora de cocinar, y tercero, ver cómo estas ideas de modernidad y la intención de instruir a toda la sociedad y a las mujeres, sirvió sólo para posicionar aún más a las féminas en su papel de ama de casa al mostrarlas como el sujeto ideal para encargarse de las cuestiones alimenticias.

Tales observaciones nos permitieron corroborar nuestra última hipótesis y mostrar que este recetario expresa a través de sus ingredientes, de los procesos de cocción y los utensilios utilizados, es decir, a través de la receta en su conjunto, cómo el modelo culinario que pretendió ser nacional fue un modelo gastronómico condimentado a la francesa y cómo una elite letrada de la sociedad de Morelia en aras de encaminarse a la modernidad, adecuó su forma de alimentación y actuar a la hora del consumo. Este hecho ejemplifica claramente que, por medio de acciones tan cotidianas como lo es la alimentación podemos conocer y caracterizar a distintos grupos de la sociedad en un espacio y tiempo determinados.

Después de analizar y exponer los objetivos e hipótesis que guiaron este trabajo de investigación podemos concluir que, aun cuando los impresos periódicos han sido tomados como fuentes para los estudios históricos, éstos sólo han sido analizados y valorados en su conjunto. Aquellos estudios que se han dedicado al trabajo de recuperación de la prensa aunque mucho han avanzado en los últimos años, no han podido recupera la riqueza con

que cuentan los periódicos en su interior, con cada uno de los temas que abordan, por ello, lo que esta pesquisa hizo fue mostrar como el análisis de un periódico en su conjunto puede arrojar un cúmulo de información valiosa para cualquier estudio histórico y que la extracción del recetario de cocina inserto en el periódico *La Lira Michoacana* que publicaba Mariano de Jesús Torres, para las señoritas lectoras de Morelia, puede ser reinterpretado por una historiadora. Por otra parte, otro logro de nuestro trabajo fue el de rastrear el tema de la alimentación y cómo éste puede resultar rico en contenido y explicaciones para el trabajo histórico. De igual forma y bajo el mismo eje temático este trabajo mostró cómo los recetarios de cocina son una rica fuente para los estudios históricos, porque la alimentación es una manifestación cultural de un grupo social determinado y de las concepciones que en sus prácticas sociales asumieron sobre sí mismos.

ANEXO

La Lira Michoacana

COCINA MICHOACANA

CURIOSA COLECCIÓN DE RECETAS

UTILES A LAS SEÑORITAS

PRELIMINAR¹

COMER, es una necesidad natural, de cuya satisfacción depende nada ménos que la conservación de la vida, pero comer bien es un signo de civilización y de buen gusto.

Comer bien no consiste precisamente en tomar numerosos manjares, acaso más de los que necesita el estómago ni en que ellos sean condimentados con abundante recargo de aceite, especias etc., que tal vez los hagan indigestos; sino en que los alimentos que se sirvan tengan los requisitos que son necesarios para llenar su objeto.

Estos requisitos son los siguientes: que sean sanos, de fácil digestión, nutritivos y gustosos al paladar.

Han de ser sanos; porque los que están confeccionados con carnes corrompidas, con aguas pútridas, con aceite ó mantecas rancias, etc.; forzosamente tienen que ser nocivos á la salud, producir enfermedades más ó ménos peligrosas, y quizá hasta la muerte.

Deben ser de fácil digestión; porque los que se componen de sustancias indigestas, sobre producir una molestia de estómago, pueden causar indigestiones alarmantes, que si no se combaten con oportunidad, pueden poner en peligro la existencia de las personas.

Tienen que ser nutritivos; porque como el objeto principal de comer es nutrirse para sostener, reparar ó recobrar las fuerzas materiales, sino proporcionan esa nutrición, no cumplen con su objeto, y es por demás fatigar el estómago con alimentos que no nutren.

Por último, han de ser gustosas al paladar; porque si son desagradables y repugnantes, rehusan tomarlos las personas, y en tal caso resulta inútil su preparación.

El arte de confeccionar los alimentos que cumplan con los requisitos enumerados, se conoce con el nombre de arte culinario, ó de cocina.

¹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp. 23-24.

El que gusta regalarse con nutritivos y sabrosos alimentos se llama gastrónomo y Gastronomía es la ciencia de la fina é inteligente apreciación de los buenos manjares.

Una persona bien educada sabe conocer, distinguir y apreciar los buenos manjares, y sabe también disponer una comida que satisfaga el gusto de los gastrónomos más delicados; de donde se infiere que el arte de cocina y la gastronomía deben ser considerados como un ramo indispensable de educación, especialmente en las señoritas, á quienes por su sexo, les está consignada la atribución de disponer lo referente al ramo de cocina en el orden doméstico.

Toda señora de casa, cualquiera que sea su clase ó condición, no debe ignorar el arte de cocina sino que por el contrario, debe estar bien instruida en materia tan importante.

No hay cosa más vergonzosa para una señora, que cuando se separa del servicio la cocinera, tenga que mandar á comprar a los restaurants de los hoteles, si es rica; á las fondas si es de la clase media; ó á las plazuelas, si pertenece al pueblo, la comida que ha servirle á su esposo; porque ella no sabe funcionar en la cocina en casos apurados.

Al mismo tiempo, no hay cosa que más le apene, que ver que su marido prefiera mejor ir á comer á los establecimientos públicos ó á la casa de los amigos, por no probar los alimentos mal confeccionados que ella, sin saber nada de cocina se resuelve preparar.

¡Cómo se quedará de corrida una señora, cuando habiendo convidado su esposo á algunas personas á su mesa, los convidados, no pudiendo ni probar siquiera unos guisos mal confeccionados, cochinos y repugnantes, exponiendo cualquier pretesto, pasan los platillos sin tomar nada; y más avergonzada quedará cuando su marido comprendiendo el por qué de la repulsa de sus convidados, lanza á su esposa miradas de reproche que le azotan el rostro como sables de fuego!

Por el contrario ¡qué gloria tan brillante, qué satisfacción tan placentera la de una señora que ve que su esposo y que sus convidados se deshacen en elogios, al saborear con positiva delicia los manjares que ha preparado con sus propias manos!

¡Qué placer para el padre de familia al ver que todo el mundo elogia donde quiera la habilidad de su esposa ó de sus hijas, en el arte de la cocina y que son propuestas por modelo de señoras inteligentes y prácticas en ese ramo!

Es un error muy lamentable el creer que una señorita, especialmente de la clase elevada, no debe saber más que peinarse y vestirse á la moda, tocar el piano y hablar idiomas extranjeros, y que es indecoroso pará ella ocuparse en cosas de cocina.

Está bien que una jóven que pertenece á una rica familia no desempeñe diariamente el oficio de cocinera, puesto que tiene dinero para pagar criados que la sirvan: más no por eso debe ignorar teórica y prácticamente el arte de cocina; tanto porque para saber mandar necesita previamente saberlo hacer, como porque el día que la cocinera falta, ó en el que por desgracia decae su fortuna y llega hasta la miseria, (como hemos visto á tantas) no sufra entonces al ver que nada sabe, y que de poco le sirve hablar el francés ó el inglés, si ignora aun la manera de confeccionar el alimento más vulgar y ordinario.

A fin, pues, de ilustrar á mis lectoras en este ramo tan importante, he querido dedicar una sección en este periódico, y así lo anuncié en este artículo de introducción.

Es cierto que sobre el arte de cocinar se han escrito varios libros ya en la forma de Diccionarios ya en la de tratados más o menos voluminosos, pero también lo es que como esas obras están formadas en lo general, por autores extranjeros en los condimentos que enseñan entran en su composición materiales desconocidos por nuestras damas, ó son de un estilo que no coincide con la cocina mexicana á la que estamos acostumbrados.

Por otra parte, ya se ha visto que muchas de esas recetas, al ponerse en práctica, no dan el resultado apetecido, y vienen á ser inútiles é insuficientes.

De aquí la necesidad de una colección de aquellas formulas qué á la vez que sean de fácil ejecución, estén en conformidad con nuestras costumbres nacionales.

Hace tiempo que mi familia ha venido acopiando varias de esas recetas que nos han proporcionado nuestras amistades; recetas todas bien comprobadas y muy curiosas é interesantes: de este acopio doméstico que posee en abundancia nos decidimos á tomar lo más selecto para el uso de mis amables suscriptoras que sin duda me agradecerán este regalo por la utilidad de que va a serles en la vida práctica.

(Continuará)

(CONTINUA)

II²

Voy á ocuparme, aunque ligeramente, de tratar de algunas sustancias que se emplean en los condimentos de cocina, tales como el agua, la leche, la manteca, etc.

DEL AGUA

El agua natural por sí sola es un alimento, apaga la sed, es un poderoso digestivo y un componente indispensable para muchos manjares.

Más para que cumpla con estos objetos se necesita que sea pura.

Un agua corrompida ó que contenga en disolución materias extrañas que la impurifican o adulteran, no deberá emplearse en las confecciones culinarias, porque los condimentos que con ella se hacen, resultan perjudiciales a la salud.

Es necesario no perder de vista que á todo trance se debe procurar no enfermar el estómago, porque es el laboratorio de nuestro cuerpo y el que le provee de todos los jugos necesarios para la vida, y como estos los saca de los alimentos que se le suministran, importa que estos sean sanos. Perdida la salud del estómago el individuo sufre constantes molestias y aun se ve amenazado por la muerte.

El agua que tenemos en Morelia es de por sí de excelente calidad, como que procede de manantiales que la producen pura, limpia y cristalina: es decir, verdaderamente potable; pero como en el trayecto que recorre desde los sitios de donde mana hasta la atarjea del acueducto, viene enteramente descubierta en muchos tramos y forma el caudal del rio que corre por la hacienda del Rincón y allí se orinan y estercolan las reses, se bañan las gentes y lavan sus ropas y aun se ahogan varios animales como perros, asnos, etc.; el agua se impurifica y viene ya dañada á la ciudad.

Además en la época de las lluvias, y especialmente cuando caen fuertes aguaceros en el rumbo de Oriente, se deslavan los terrenos que están inmediatos al río, y el agua toma entonces un color amarillo-ocre por la *charanda* de ese color que se le forma con la tierra, y llega espesa, casi hecha lodo, á las fuentes públicas. Así la consume la gente pobre, tanto para beber como para condimentar sus alimentos. De esa agua tan impura así por la tierra que trae mezclada y las inmundicias y mugre que vienen en disolución, previenen en gran

² *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp. 47-48.

parte esas enfermedades de estómago que perturban la salud, especialmente en la clase pobre, y determina la mortalidad que diezma la población.

Tiempo a que me he estado empeñando en que se haga la importante mejora de la entubación del agua, y aun llegué á conseguir un empresario rico para que lo hiciera á su costo; más no he llegado á conseguirlo por la desidia y apatía de nuestros Ayuntamientos: así es que por ni haberse hecho esa mejora de tan vital importancia, estamos tomando en Morelia tan inmundada, pudiendo tenerla enteramente pura.

Las personas acomodadas y las de mediana fortuna emplean unos filtros hechos de cierta piedra muy porosa que hay á propósito, á los que dan el nombre de estiladeras, y el agua que se traspora por esos filtros se recibe en tinajas de barro en las que cae gota á gota; y esa agua filtrada (que impropiaemente llaman destilada) es la que emplean para usos domésticos.

Los pobres acostumbran asentar el agua, cuando trae *charanda*, poniéndole un pedazo de adobe ó una piedra de alambre. El agua asentada por este segundo procedimiento no debe emplearse en los condimentos de cocina.

Es bueno ponerle al agua un pedazo de carbón vegetal del que se usa en las cocinas, ya en la estiladera, si hay, ó en la olla donde se guarda para el uso doméstico; pues bien sabido es que el carbón tiene la propiedad de absorber las sustancias dañosas que impurifican el agua.

DE LA LECHE

Este líquido es uno de los alimentos más sanos, nutritivos y sabrosos que puede utilizar el hombre, y al mismo tiempo uno de los componentes más preciosos para muchos condimentos de cocina, especialmente en materia de dulces.

Más también se necesita que la leche sea pura.

Solamente en ciertos expendios se encuentra leche que no esté adulterada, pues por lo general, y particularmente los lecheros, ó sean los vendedores de segunda mano, para sacarle mayor utilidad á la que compran en las ordeñas le mezclan agua ó sesos de vaca ó de carnero y otras semejantes.

La leche adulterada, al tiempo de irse á usar en los condimentos se descompone y se echa á perder.

Lo mismo sucede con la leche *trasnochada*, que se agria y no sirve para el objeto de que se trata.

Para saber si la leche es pura ó se encuentra mezclada con agua, hay varios procedimientos, pero los más fáciles, sencillos y manuales son los siguientes. El primero consiste en introducir en la leche que se trata de calificar, una aguja de acero bien pulimentada; y el segundo, en echar una gota en la uña del dedo. Si puesta la aguja en una posición horizontal, bien nivelada, el líquido corre y se escapa, señal que á la leche se le ha mezclado agua; pero si las pequeñas porciones tomadas con la aguja se reconcentran formando un círculo, es prueba de que la leche es pura. Lo mismo sucede al hacer aquella operación con la uña del dedo.

Si se quiere descubrir si la leche á sido adulterada con sesos, basta hacerla cocer y arrojar sobre el líquido unas gotas de vinagre: si á la leche se han mezclado sesos, el suero tendrá un blanco azulado y la parte sólida será filamentososa.

“La leche, como alimento, dice un autor moderno, es el más completo de todos, capaz, por lo tanto, de mantener la vida y la salud; pero cuyas propiedades pueden variar, según se tome caliente ó fría, fresca o semi-ácida; es muy útil á los sujetos de temperamento nervioso y seco, como también á los convalecientes con tal que los puedan digerir. Los individuos de constitución débil, y sobre todo, los linfáticos, no deben usarla se les igurgitaría muy luego su sistema glandular”.

“Los principales efectos de la leche pura son apagar la irritabilidad nerviosa y suministrar un alimento sin mucho cansancio del aparato digestivo. Como semejante alimento sólo deja una corta cantidad de residuos, es muy favorable cuándo los intestinos están algo irritados. Forma además una sangre menos excitante, aumenta los jugos blancos y engorda á las personas flacas”.

“Este delicado líquido, que sirve para regalo del hombre, contiene tres sustancias principales, como son la manteca, el queso y el suero.”

“La leche, si se toma fría, no necesita los auxilios del arte culinario; pero si se toma con azúcar y otras preparaciones, forma una parte de los más exquisitos manjares.”

“La leche debe siempre calentarse á fuego lento, porque de otro modo arrebatada por el calor, se descompone ó corta.”

Tres clases de leche se conocen entre nosotros: la de vaca, de cabra y de burra: solamente la primera se utiliza para tomar y en los condimentos culinarios; la segunda sirve nada más para elaborar queso; y la tercera se emplea como medicina: la de yegua no tiene aplicación ninguna.

(Continuará)

PRIMERA PARTE

SOPAS³

DE MACARRONES

A dos libras y media de macarrones le corresponde un real de almendras: estas se fríen con cáscara y con dos cebollas grandes, partidas en gajos; se muele todo esto y se asan dos reales de jitomates los cuales se exprimen y se ponen á freír hasta que queden chinos; luego se echan los macarrones y caldo de puchero que llevan jamón, chorizo, carne de res y de gallina; cuando se va á servir, se le pone polvo de queso rallado y media libra de mantequilla.

DE RAVIOLES

Desde la víspera de hacer la sopa, se prepara el caldo de la manera siguiente.

Se pone al fuego una cazuela con manteca para dorar unos dientes de ajo, un puño de harina que se ponga color de oro; luego se cortan rebanadas de lomo de res y de puerco se echan en la cazuela á que se frían para que se doren también y se pone en seguida jamón chorizo , zanahoria, nabo, recaudo de cebolla, jitomate un poco de perejil, ajedrea, tomillo, mejorana, unas hojas de laurel y otras de yerbabuena, todo picado: una polla hecha cuartos, la sal respectiva para que también se fría; se llena la cazuela de agua para dejarla hervir hasta que se cuesa toda la carne: conforme se valla consumiendo el agua, se le va cebando para procurar que la carne quede bien cocida. Al día siguiente se amasa media libra de flor de harina con un huevo; un poco de agua de tequesquite y de cáscara de tomate cocida que esté tibia; se amasa muy bien; y si el agua puesta no fuere bastante para reunir toda la harina, se le pondrá de la ordinaria, á fin de que esté tibia un poco; se extiende esta masa con un bolillo á efecto de que quede delgada; se cortan cuadritos, haciéndose el relleno de estos de acelgas cocidas y molidas con sesos de res, también cocidos y molidos; se mescla

³ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp. 84-85.

todo y se le pone un poco de mantequilla y queso molido, se llenan con esto los cuadritos para doblarse como empanadas, á fin de cocerlos del modo que sigue.

Se pone al fuego una cazuela con una poca de agua, en la que se disuelve algo de sal, se van sacando poco á poco, para ponerlas en la sopera, sirviéndoles mantequilla, queso molido y el caldo colado del que se habló al principio, haciendo esta operación hasta que se lleve la sopera para servirse.

DE OSTIONES

Se pone al fuego una cazuela con manteca á no de que se derrita, para dorar en ella un poco de flor de harina; hecho esto, se le pone una poca de leche, meneándose continuamente para evitar que la harina se haga grumos; se cuele; se vuelve á poner al fuego, para poner en seguida los ostiones, hechándoles un poco de caldo en que ello vienen, para dejarse hervir un poco; se quita del fuego y se les agrega un poco de mantequilla y un polvo de pimienta.

A LA EMPERATRIZ

Se cuecen carnes de todas, así como también verduras y unos ajos, laurel, tomillo, mejorana, unas ruedas de limón agrio y uno o dos chiles pacillas colorados, todo junto; después se cuele, y en un poco de mantequilla se le va echando bastante perejil, polvo de nuez moscada, clavo, canela molida y un poco de vino de jerez; además se toman unas llemas de huevo cosidas, se amasa con mantequilla y perejil con algo de nuez moscada, se hacen unas bolitas, se muele la carne de la gallina con clavo, canela y vino en corta cantidad; se revuelve todo muy bien, se hacen unas tortillas pequeñas y se les pone en medio una bolita de las de yemas; se hacen unas albóndigas diminutas, se revuelcan en harina y se fríen. Luego, para servirse, se echan en el caldo ya preparado, y se le ponen papas picadas, jamón y zanahorias.

DE SALMON

Se rayan dos pelucas de á cuartilla y se le ponen seis yemas de huevo y dos claras, así como sal un poco de tuétano de res derretido; se amasan bolitas en la mano y se rellenan con salmón; se pone á hervir una cazuela con agua y allí se va echando a coser las bolitas y después se ponen en el caldillo que se prepara con jitomates asados y almendras tostadas en manteca, se muelen y se cuele poniéndose de toda verdura y un poco de vino jerez al gusto.

(Continuará)

SOPAS⁴

(CONTINÚAN)

DE TORTUGA

Se compra un real de cabeza de res, dos de sesos de la misma, siete huevos y cuatro patas de carnero, se pone á cocer todo, á excepción de los huevos; si no es hasta el día siguiente: se pica toda la carne y los huevos ya cocidos; se pone al fuego una cazuela con manteca y cebolla picada menuda, friéndose hasta que se ponga color de oro; el mismo caso en que se cuecen los sesos y el mismo que se prepara para la sopa de ravioles, sirve para de la que nos ocupamos; se pone colado dicho caldo en la cebolla frita y luego se le agrega la carne referida, las patas de borrego y los huevos, todo picado como se ha dicho, poniéndole un poco de vino jerez, polvo de nuez moscada y mantequilla al gusto.

DE CHICHAROS

Se muele una taza de chicharos tiernos y unos jitomates, se cuele esto para ponerse á freír, el caldo en una cazuela con un poco de mantequilla; luego que esté bien refrito, se le agrega un poco del caldo del puchero, dejándose hervir; después se fríen rebanadas de pan en manteca y mantequilla; se pone el pan dorado en la sopera, se le pone el caldo preparado anticipadamente, se tapa un poco de tiempo y luego se sirve.

DE TIMBALA

Se cuecen macarrones en agua de sal, procurando que no se adhieran a la cazuela; se unta interiormente una tortera, de mantequilla, agregándole un poco de polvo de biscocho; se hace una salsa espesa de jitomate en la que se pone pollo cocido y deshuesado; con esto se pone en la tortera, una capa de macarrones, queso rallado, una del relleno, y así sucesivamente hasta llenar la tortera, procurando que la última capa sea de macarrones, para ponerle encima pequeños trozos de mantequilla y polvo de biscocho; colocándola al fuego ligero para que se cueca la mantequilla y el relleno, y se sirva en la misma tortera.

⁴ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 104.

(Continuará)

SOPAS⁵

(CONTINÚAN)

FRANCESA

En una olla se pone á cocer lomo de res, de puerco, jamón, chorizo, nabo, recaudo de todo menos tomate; tomillo, mejorana, ajedrea, clavo y canela en polvo, procurando poner bastante agua para que cocido lo anterior, resulte caldo suficiente para hacer la sopa; se dora pan rebanado en manteca; de antemano se tienen cocidas calabacitas, ejotes, nabo, zanahoria; se pone al fuego una cazuela con manteca, para dorar una poca flor de harina, poniéndole lechuga picada menuda; se pica también la verdura cocida, se vacía el caldo preparado con las especias, poniendo en la sopera el pan frito, se colocan salteados trozos de mantequilla, echándole el caldo encima con chorizo, jamón y toda la verdura, quitando la llema, y poniéndole sal necesaria para servirla.

SOPAS⁶

(CONTINÚAN)

DE LA REINA

Se hace el cocido con carne de res, gallina, jamón, chorizo, carnero, garbanzos y arrós que esté bien sazonado; se corta el pan en cuadritos; bien frito en manteca; luego se pelan cuatro onzas de almédras, se muelen con la pechuga de una gallina cocida; una vez hecho todo esto, se le pone la mitad de la cantidad que sea de la pechuga y almédras, de papas cocidas y molidas; se mezcla un poco de mantequilla hasta que se deshaga bien; se pone al fuego y se le echa el caldo del cocido que se habló anteriormente; luego se pone el pan en la sopera, adicionándole el caldo caliente para servirse á continuación.

⁵ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 120.

⁶ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 142.

DIVERSAS SOPAS DE PAPAS

PRIMERA

Se cuecen las papas, se muelen y se hacen unas bolitas pequeñas para freírse con mantequilla. Al caldo del puchero se le desbaratan papas cocidas y molidas, procurando que quede aguado, y todo junto se pone en la sopera con un trozo de mantequilla y queso rayado.

SEGUNDA

Se ponen á cocer las papas con la correspondiente sal diente sal; después de bien cocidas y peladas se muelen para formar una pasta con la que se hacen unas rosquitas que se fríen en mantequilla bien caliente para que no se entrapen: después se fríen jitomates, cebollas, un pequeño pedazo de pan y unos dientes de ajo; todo lo cual se muele y se cuele y en seguida se fríe en mantequilla, se le echan las rosquitas, un poco de aceite, perejil y queso.

TERCERA

Aun cuarterón de papas se le ponen seis yemas de huevo y tres huevos enteros, mantequilla, pimienta y nuez moscada rallada; se mezcla todo muy bien y se hacen unas tortillas pequeñas que se rellenan con el pescado que se quiera, se fríen en mantequilla con pan y huevo cortado. El caldillo se prepara con leche, mantequilla, huevo y nuez moscada.

FIN DE LAS SOPAS

(Continuará)

TRATADO DE CARNES Y GUIRADOS

APRENSADA

Cuatro libras de tapa de pierna ó lomo se echan con 3 centavos de sal nitro y media libra de sal común, y tiras de jamón, se envuelve en una servilleta y se lia con un mecate bastante apretado: luego se coloca en una prensa para dejarse hasta el día siguiente: se quita el mecate y la servilleta para ponerse á que se cueza en una olla, en la que se echan agua natural, un poquito de vinagre fuerte un poco de canela y clavos en especie.

Se procura que cocida quede algún caldo, se deja así hasta el siguiente día, se rebana y se coloca en un platón hechándole un poco de vinagre y aceite, y que este sea más que el primero, aceitunas, alcaparras rabanos rebanados hojas de lechuga: advirtiéndose que una vez cocida se saque de el agua para evitar tome mal sabor.

TRATADO DE CARNES Y GUIRADOS⁷

ESCABECHADA

Cuatro libras de lomo de res se le echa jamón, dientes de ajo, pimienta y un poco de polvo de canela y clavo; una vez hecho esto, se pone en vinagre con sal; al día siguiente se saca del vinagre se exprime un poco, y en una poca de manteca se ponen á que se fría, hecho esto, se le pone un poco de vinagre, jedrea, tomillo, mejorana, hojas de laurel y un poco de aceite con la sal respectiva: poniéndose todo en una olla, se tapa para evitar que se evapore, y poniéndose en el fuego hasta que se cuesa teniendo cuidado que quede algún caldo en el que se hubiera cocido.

Al día siguiente se rebana lo más delgado que se pueda, para ponerse en el platón con el caldo en que se coció; bastante aceite chilitos en vinagre, aceitunas y alcaparras.

CARNE FRIA⁸

Libra y media de lomo de puerco, libra y media de pulpa de res, se pica toda la carne y después se muele quitándole todos los pellejos; se le mezclan tres huevos crudos, jamón, chorizo picado menudo, clavo y canela en polvo, todo esto mezclado muy bien: se hacen dos bolas cada una amasándose en una punta de una servilleta, bien amasadas y apretadas para después ponerlas en una olla con vinagre, jedrea, tomillo, mejorana y hojas de laurel; se tapa la olla con una cazuela y en los bordes de ambos se tapan muy bien con un poco de masa de maíz ó engrudo espeso, para evitar la evaporación, teniendo cuidado de que hierva dos horas por lo menos, se quita del fuego, dejándose así hasta el día siguiente que se saca de la olla en que se coció, se desata de la servilleta, rebanándose dicha carne, para ponerla en un platón con un poco de vinagre y aceite.

(Continuará)

⁷ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 160.

⁸ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 168.

QUESO DE PUERCO

Se compra una cabeza de puerco; se parte en cuatro pedazos más no con la lengua, y se lava muy bien; extrayéndole los sesos y los ojos, poniéndose a coser; con una libra de cala de lomo puerco, ocho patas y sal; al siguiente día que este cocida toda la carne, se vacía en una cazuela para deshacerla perfectamente bien, se parte la lengua en cuatro partes, lo mismo que la caña de lomo, se le echa un poco del caldo en que se coció todo lo anterior con un cuartillo de vinagre fuerte, clavo, canela molida y media nuez moscada, esta sirve para que no haga ningún daño, un puño de perejil picado, jedrea, tomillo, mejorana y un poco de laurel; un poco de cebolla picada menuda, una cabeza de ajo también picada, poniéndose la cazuela al fuego a que hierva, hecho esto, se quita del fuego y se deja enfriar, y cuando esté todo un poco tibio se extiende una servilleta en el fondo de una cazuela para vaciar ahí toda la carne que se ha dicho, se cojen las cuatro puntas de la servilleta para amarrarse fuerte con hilo de mecate, á fin de colocarla en una prensa, procurando apretarla bien para que saque la figura de un queso dejándose veinticuatro horas para desatarse desenvolverse y tomarlo.

LENGUAS FRÍAS

Se compran las lenguas, y sin humedecerlas se ponen un poco al fuego para quitarles el pellejo y el gilergliello?; después se mechan en nitro molido y sal, luego se colocan en una cazuela que tenga en el fondo bastante sal y se cubren completamente con ella para dejarse así y en la sombra por espacio de ocho días; pasando este tiempo se ponen á cocer en una olla con vinagre mediado con agua; tomillo, mejorana, jedrea, hojas de laurel y un pequeño trozo de canela y clavos; procurando que el agua no se consuma; una vez cosidas, se secan y se envuelven en una servilleta, amasándola fuertemente con un hilo de mecate y así se dejan hasta el día siguiente para hacer rebanadas y tomarse con mantequilla y mostaza, duran un mes pero sin desenvolverse y se toman frías.

SALCHICHAS

Se fríen en iguales cantidades, carne de puerco magro y gonlo de jamón todo bien picado, se pica bastante ajo, cebolla, y perejil, se le agregan pimientas, ajenjible, canela, clavo, un ligero polvo de nuez moscada, los olores molidos, la sal correspondiente, se maneja todo esto con vinagre y un poco de vino blanco teniéndose en infusión un día, para hacerse las salchichas en tripas de res y ponerse a que se cuesan.

SALCHICHONES

Tres libros de carne de res, tres de puerco tres de carnero, una de jamón, picándose en trocitos muy menuditos como para longaniza se le pone un puño de perejil, pimientas enteras, canela y clavo molido, sal, se revuelve muy bien para ponerse en vinagre fuerte dos horas, después se rellenan las tripas de res, para ponerse a que se cuesan en pura agua y cosidas se ponen a orear para comerse.

(Continúa)

Véanse las páginas 23, 47, 84, 104, 120, 142, 160, 168 y 184.

PIERNA DE CARNERO⁹

Se despelleja muy bien el carnero, después de ser lavado se agujera con la punta de un cuchillo, se le introduce un trocito de jamón y un diente de ajo, procurando que esto sea salteado; se le usa interiormente harina flor para dorarse así como manteca; luego se llena la cazuela de agua, vinagre, sal, un trozo de canela, clavo y se deja cocer hasta que se consuma.

OLLA PODRIDA

Se pone á cocer una lengua, medio de patas de puerco, igual cantidad de carnero, un pollo, jamón, chorizo, cecina, nabo, repollo, sanahorias, todo por separado y cuando esté cocido se pone al fuego una cazuela con manteca, para freír recaudo picado grueso: estando todo frito se parte en pedazos toda la carne, poniéndose en la cazuela en la que se le echará caldo de la cecina y las patas; aceite vinagre, sal, aceitunas y, chiles en vinagre.

PANZA DE BORREGO RELLENA¹⁰

Comprada la panza se le hace una abertura para lavarse muy bien; se pica la asadura del borrego, jamón, chorizo, longaniza, recaudo de todo menos tomate, jedrea, tomillo, mejorana, hojas de laurel, zanahoria picada, nabo, chicharos, ejotes, perejil bastante, manteca sin quemar, se le echa al recaudo, vinagre, aceite y sal; se voltea la panza, es decir lo de adentro para afuera, se mezcla todo muy bien y con lo dicho se rellena, se cose la

⁹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 199.

¹⁰ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 229.

abertura para ponerse en una cazuela, se unta interiormente como exterior con manteca y se manda al horno.

GALANTINA

Muerta la gallina que es la más propia para esto, se limpia muy bien, luego por el lomo ó espinazo se corta el pellejo horizontalmente para deshuesarla con todo cuidado y no romper el pellejo; una vez logrado el deshueso se desprende separadamente toda la carne de los huesos se lava muy bien, se pican los hígados, se revuelven con una libra de carne de res y dos de puerco, se le ponen yerbas olorosas, clavo, canela, pimienta, todo molido huevo cocido, variantes, también picado, con este relleno se acomoda dentro de la gallina por capas, agregando á la carne medio cuartillo de vino jerez; hecho esto se cose con una hebra de cáñamo, luego se envuelve en una servilleta y se amarran con un hilo, se pone á coser en una olla con bastante agua y yervas, echándose unos huesos de la misma gallina, una vez cosida se saca, se prensa y se adorna como se quiera.

POLLOS CON ARROZ

Se ponen los pollos en crudo, con toda clase de recaudo, olores y una cucharada de harina flor se fríen en manteca y se cubren en agua para que se cuesan, se sacan de la salsa para colarlo.

El arroz se cuece en un sartén con leche, mantequilla y sal; para una libra de arroz media libra de mantequilla y la leche suficiente para que se cuesa, sin ponerle nada de agua, el arroz cocido ha de quedar como para bigotes.

Para servir los pollos se parten en cuartos y se colocan alrededor de un platón, poniendo en el centro la salsa que se coló, encima se les pone el arroz, un ligero polvo de nuez moscada y perejil.

CONSOMÉ

Se cuece una gallina, cuatro libras de carne de pulpa, un real de huesos una pata de ternera, una cabeza de ajo, cebolla, un poco de apio, nabo, col, zanahoria, colinario y pimienta, se espuma bien, se asienta y se le da color con azúcar quemada.

(Continuará)

(Continúa)

PURÉ DE PAPAS¹¹

Papas cocidas y peladas se muelen con leche, se les pone un trozo de mantequilla y sal, se ponen al fuego un poco sin dejarse de menear para que no se pegue.

SALSAS

Bien molidas unas rebanadas de pan frito en manteca con bastantes alcaparras, se prepara manteca con un pequeño terrón de azúcar para que se deshaga: allí se fríen las alcaparras, sal para que sazone y servirla con la carne que se quiera.

MAYONESA

En un plato soperero se baten llemas de huevo con aceite de comer, un poco de vinagre, un polvo de pimienta y sobre la carne que se quiera se aplica; pudiendo hacerlo sobre lechuga picada menuda ó sobre creson también picado menudo.

OTRA SALSA

A fuego manso se pone á derretir un trozo de mantequilla, con unas llemas de huevo desbaratadas, un polvo de pimienta y agua caliente sin dejar de menear para que no se hagan grumos unas gotas de limón y la sal necesaria para que sazone.

TORTILLAS DE HUEVOS

En un plato soperero ó trasto de regular tamaño y también calcular las personas que la tomen, se ponen llemas y claras de huevo, bastante perejil picado, sal, una cucharada de aceite, un posillo de leche, un pedacito de azúcar se bate muy bien; si se le quiere poner relleno se le echan sardinas en pedazos; se pone al fuego una cazuela y cuando esté bien caliente la manteca se echa lo dicho á que se cueza, dejándose según el gusto de cocimiento.

¹¹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 245.

TRATADO DE PESCADOS

BACALAO

El bacalao deshuesado se deja remojar con dos días de anticipación, para que se cueza en una olla procurando que no quede tieso; se pone en una cazuela manteca para freír bastante pan rallado, hecho esto, se echa allí el pescado en trozos poniéndole bastante naranja agria, polvo de pimienta y aceite.

(Continuará)

(Continúa)

BACALAO EN LECHE¹²

Se fríen unas rebanadas de pan en manteca, se muelen, se pone a derretir mantequilla, se echa el pan frito molido, con bacalao bien cocido, se le pone leche para procurar que dé una salsa regular.

PESCADO BLANCO COCIDO

Se limpia el pescado interior y exteriormente muy bien, se pone á escurrir un rato; después se dobla y se le unta flor de harina para freírse en manteca y colocarlo en la salsa siguiente.

En una cazuela se echa aceite para dorar unos dientes de ajo, luego se pone ajedrea, tomillo, mejorana, hojas de laurel y unas pimientas; en esto mismo se echa una poca de harina en flor se dora; unos jitomates se fríen, se muelen y se mezclan poniéndoles clavos, canela molida, aceite y vinagre para poner en seguida el pescado á que dé unos hervores; sirve está salsa para pollos o gallinas y se sirve con aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

PESCADO BLANCO EN ESCABECHE CALIENTE

Se limpia muy bien el pescado de escamas y espinas, se deja escurrir un poco, se pone al fuego una cazuela con manteca, poniéndose allí el pescado y untado exteriormente de flor de harina; una vez bien frito, se tendrá preparado perejil muy bien picado y bastante pimienta molida para rellenar con esto el pescado; el caldo se prepara como sigue.

¹² *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 279.

En aceite se fríen unos dientes de ajo hasta que se doren, ajedrea, tomillo, mejorana, hojas de laurel y pimientas enteras, poniéndole vinagre fuerte y colocando allí el pescado á que dé unos hervores para después servirlo con aceitunas y alcaparras.

NOGADA PARA BAGRE O SARDINAS

Se muelen nueces frescas con un poco de aceite y sal; se fríe el bagre con miga de pan y huevo cortado después de cocido.

Las sardinas se ponen en la nogada tal cual vienen en las cajas y se sirven frías.

(Continuará)

(Continúa)

Véanse las páginas 23, 47, 84, 104, 120, 142, 160, 168, 184, 199, 220, 245 y 279

GUIZADOS DE CARNES¹³

FILETES MECHADOS

Se mechan los filetes con jamón y mantequilla y se ponen á cocer en agua y un poco de vinagre, yervas de olores y se les agrega un poco de harina color de oro, se cuele el caldillo en que se cocieron y se le echa, procurando freír antes los filetes y la harina en mantequilla; se le pone un poco de vino tinto y nuez moscada rayada, según la cantidad de filetes que sea.

SALSA PARA POLLOS O PESCADOS

Se tuesta un poco de almendra sin pelar y bastante cáscara de la misma, más que dorada; tres rebanadas de pan; todo esto se muele, y luego, en un poco de aceite y manteca, se fríen tres rebanadas de limón, tomillo, mejorana, jedres, laurel, un pedacito de ajengibre, clavo y canela; todo se reúne con la almendra que estará ya molida, menos el limón del que deja

¹³ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 327.

solamente el caldo; esta salsa se pone con la manteca y el aceite en que se frieron las yervas. Ya para bajarse de la lumbre se le pone un poco de vinagre fuerte y un pedacito de azúcar. Para servirse se colocan los cuartos de pollo, ó pescado, en un platón y se le echa la salsa adornándolo con aceitunas tornachiles y alcaparras.

(Continuará)

BACALAO EN SALSA DE ALMENDRA¹⁴

Se pone una cazuela con aceite y manteca y se colocan capas de bacalao y recaudo de todo, picado grueso: se tuestan almendras en mantecas subidas de color: cuando ya esté bien cocido se le pone la almendra molida hasta hacer una salsa espesa. Cuando se pone á cocer se le echa agua, laurel, tomillo, mejorana y se pone á dos fuegos y para quitarse se le añade un poco de vino jerez, ó Málaga.

OTRO EN ALCAPARRADO

Ya cocido el bacalao se fríe en mantequilla teniéndose ya preparados jitomates asados y esprimidos y colados, luego se muelen alcaparras y aceitunas frito el bacalao, se le pone el jitomate y lo demás á formar también una salsa y se le pone el mismo vino que ya se ha dicho.

CHILES RELLENOS GUSTOSOS

Se pica la carne de puerco y se le pone toda clase de olores cebolla fina picada, jitomate, ajo, tomate y se deja en vinagre en infusión dos días; después de los cuales se pone en una cazuela hasta que se cosa muy bien sin mesclarle nada de agua, pues sólo se ha de cocer en el vinagre en el que se puso: luego se le echan pedacitos de chile en vinagre alcaparras, aceitunas, jamón y piñones, además almendras huevo cocido y rebanado; por último, se adorna el picadillo con cuanto se quiera y se rellenan los chiles. Al caldillo se le ponen pasas molidas, un pedacito de pan dorado, jitomate asado y esprimido, cebolla picada y su puntita de dulce, perejil picado y tantito vinagre, si lo necesitan.

(Continúa)

¹⁴ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 416.

RODEOS O POLVORONES¹⁵

A una libra de manteca se le sirven cinco onzas de azúcar sernida, cinco yemas de huevo: se bate todo esto y luego se echa la harina, procurando que quede una masa suave.

GORDAS DE CUAJADA

A una taza de maíz remolido se le pone otra de queso ó cuayula y se le sirven unas yemas de huevo, manteca y azúcar al gusto.

MERENGUES

Para cada yema de huevo se necesita una onza de azúcar; se baten ambas cosas procurando que queden muy duros: se hacen en una hoja lata con una cucharita y se meten al horno templado.

BISCOCHOS

Con pié de levadura se hace esta con agua y harina hasta que se agria: cuando ya está levantada se le mezclan cinco huevos con todo y clara; más harina y se pone á que se vuelva á subir un poco: cuando está se le echan 30 huevos sin batir, dos libras de azúcar molida, lo que toman cuatro dedos se sal, y media arroba de harina poco más ó ménos: se amasa untándose manteca en las manos para que suavice: ya suave ve se echa en un lebrillo, untándole manteca a la bola de masa y se deja así hasta que ella sola crece mucho. Cuando está de esta manera se labran inmediatamente los biscochos porque si no se pasan y salen agrios. Después de labrados y cuando se labran se les unta manteca derretida y se tienden para que vuelvan á crecer no se pueden meter al horno si no están bastante esponjados.

MARQUESOTE

Se baten veinticuatro yemas con media libra de azúcar bien molida: después de muy batidas se le revuelven todas las claras batidas aparte y al mismo tiempo se mezcla media libra de almidón molido y cernido; se echan en cajas de lata con papel por dentro y se meten al horno con calor de puchas.

¹⁵ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 432.

ROSQUILLAS DE ALMENDRAS

A diez pares de huevos, tres onzas de manteca, tres de azúcar molida: se baten las yemas con la azúcar y ya estando espesas se les echa la manteca derretida, medio pozuelo de vino jerez y se le echa la harina para que se moje y quede suavcita: se amasa un poco y se deja reposar. Se hace una pasta con una libra de almendra y una libra de azúcar, se muele á un tiempo, y se le echa tantita agua de azahar. Se extiende la masa del huevo con bolillo, se corta con carretilla y se hacen las figuras que se quiere, rellenándolas con la pasta de almendra: después de echas las figuras se pinsan y se meten al horno de un calor templado.

(Continuará)

(Continúa)

GUISADO DE GALLINA EN PIÑA¹⁶

Para cuatro gallinas ó pollas roncadas, que será mejor, una cazuela de á quartilla bien copeteada de jitomate muy colorada, la cuarta parte de cebollas, una piña mondada y picada en rebanadas gruesas, unos dientes de ajo picados, olores en proporción, tanto secos, como verdes, pasas y almendras picadas. Cuando ya esté todo preparado, se unta una cazuela con manteca y se van poniendo capas de recaudo y capas de carne hasta colocar todo, ya terminada esta operación se le pone un cuarto de jerez y de deja desde la víspera en efusión: á otro día se pone al fuego con su sal correspondiente, cuando ya está cociéndose se tapa con otra cazuela y se le dan sus movidas de cuando en cuando.

MAMONES

A seis huevos dos onzas azúcar batida con las llemas, las claras batidas aparte se mezclan con dos onzas almidón cernido y un puñito harina, se revuelve todo con las yemas batidas: se echan en cajas de lata con sus papeles y si se quiere encanelados se parten, después de cocidos, en trozos y se barnizan de la manera siguiente: se clarifica azúcar con un poco de limón, se muele harta canela, se le echa un poco de carmín á que de color, se le da punto de

¹⁶ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 450.

hoja se apea el caso y se bate mucho y ya que quedo bien batido se van echando los mamones y se sacan pronto a escurrir.

GRAJEA¹⁷

Se clarifica la miel; con un poco de limón se le da punto de hoja subida; se le echa un pié de azúcar molida y se va echando la miel poco á poco y se menea con una escobeta hasta que va engruesando: se tiñe después de colores

MOSTACHONES

A una libra de almendra muy bien remolida, se le añade una de azúcar molida, seis claras de huevo, la corteza de dos naranjas dulces: todo muy bien mezclado: se echa esta preparación con una cuchara en papeles y se meten en hojas de lata al horno caliente.

COPA DORADA

A ocho cuartillos de leche se les ponen dos libras de azúcar; se clarifica, y cuando está de punto de bola, se le sirve la leche hasta que se ve el fondo al caso, se vacía y se dora por encima. La leche se hierva antes hasta reducirse á la mitad poco más ó menos; y cuando se enfría, se le baten unas yemas al gusto.

CROCANTES

Se revuelve una libra de harina con ocho yemas de huevo, media libra de manteca, media libra de azúcar y una poquita de sal: después de revuelto todo, se extiende con el palote y se cortan; se les da lustre por encima con huevo cortado, se les ponen unas almendras peladas y se meten al horno que debe estar de buen calor.

PASTELES

Se hace la masa con agua y sal; se extiende con bolillo; se le pone en medio la mantequilla: en proporción de media libra de esta para una de harina; se dobla de los cuatro lados para cubrirla y se vuelve á extender: esto se hace varias veces y luego se deja del grueso de un dedo y se cortan con molde ó cuchillo; se lustrean con huevo cortado y se

¹⁷ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 530.

meten al horno muy caliente, así que estén esponjados se sacan y se les pone azúcar molida, y se vuelven á meter al horno á que se acaben de cocer:

EMPANADITAS¹⁸

Se incorporan con dos libras de harina media taza caldera de mantequilla derretida y otro tanto de manteca, seis yemas de huevo, medio pozuelo de agua de aniz, medio idem de tequesquite blanco muy asentado, siendo la cantidad de este la que alcanza á tomarse con los dedos, y medio pozuelo de agua de sal. Estando bien incorporado, se le añade un poco de leche cruda y se amasa. Si la masa está tan dura que no se pueda manejar bien, se le añade leche hasta dejarla bien suave y se sigue amasando hasta que levante ampollas. Se estiende entonces sobre una mesa con un palote y se recortan las empanadas con una taza; se rellenan con arroz de leche, picadillo ó lo que se quiera; se fríen y se les espolvoréa encima azúcar molida.

PUCHAS Y ROSQUETES

Se toman cuarenta y dos yemas y dos huevos más con claras, como seis onzas de azúcar molida y se bate mucho esta mezcla. Después se echa en el huevo medio cuartillo de aguardiente (valgo “chinguirito”) que no tenga agua, se añaden seis onzas de manteca derretida, se le pone sal, muy poca; se mezcla harina a todo esto procurando que quede una masa aguada. Se amasa esta en una tabla con el talón de la mano, sin manosear la masa, y se le esta mezclando poco a poco harina para que tome cuerpo. Se conoce que ya la masa esta de punto en que se le da un tirón á un pedazo y no encoje al soltarlo en la tabla. Se bolea entonces el trozo de masa sobre una tabla untada de harina y se cortan pedacitos con cuchillo, los que extendidos a manera de gorditas cortadas por en medio con el propio instrumento, se hacen las puchas.

De la misma masa se hacen los rosquetes extendiendo un poco de ajonjolí sobre la mesa para que se les pegue al hacerlos. Todo esto ya labrado se coloca en una tabla o sobre un mantel. Se enciende el horno, y para saber si esta bueno de calor se van metiendo las roscas una por una en hoja de lata para ver si quema o no y si revientan, para en tal caso meter las hojas con las demás cuando ya están bien reventadas, se meten los rosquetes, pues requieren menos calor. Se saca todo inmediatamente y se tapa con un mantel para que no les dé el aire y se achatan. Después que se han enfriado un poco se les raspa con un cuchillo lo quemado y se colocan otra vez en las hojas para el segundo cocimiento, poniéndolas la revés. Luego se barnizan por la cara, se ponen en una tabla, y con esta misma entran al horno a secar, ya frio, para que el barniz no se hierva.

¹⁸ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp. 546 y 572

Estando ya secas, se sacan, se barnizan por el otro lado y se vuelven a meter para que sequen.

El barniz se hace con canela tostada molda, un poco de carmín molido ó deshecho en tantita agua y se mezcla con miel de azúcar que esté espesa a punto de hoja.

RECETA ESPECIAL DE PERAS VERGAMOTAS EN LECHE¹⁹

Para 25 peras se necesitan cinco libras de azúcar; estas se clarifican con clara de huevo y luego que se les quite la primera espuma, se les echa un pocillo de leche cruda y unas gotas de limón; se mueve para que se corte, se espuma muy bien y se cuele para echar las peras en este almíbar. Las peras se escogen que no estén verdes ni picadas, sino maduras. Se pone á la lumbre una olla ó caso con agua y con medio de carne de res, de pulpa, y cuando ya esté hirviendo, se van echando las peras, de una en una, que no queden recocidas, sino regulares, teniendo prevenida otra olla con agua tibia que llevará un poco de nitro y se dejan en esta hasta que se enfríen; se sacan, se escurren y se van echando en la miel, enteras. A pocos hervores se les pone una cucharada de leche, la que estará preparada de esta manera: para dicha cantidad de peras se empela una olla de a cuartilla de leche, se pone á cocer hasta que quede espesa como atole, se aparta tantito almidón para deshacerla bien y se le va echando poco á poco hasta la mitad, y ya que estén las peras bien conservadas se van sacando y poniéndolas en un platón y después de sacadas todas se echan el resto de la leche en el caso á que tome punto subido, después se apea y se bate un poco esta pasta y se trastorna encima de las peras, poniéndoles un comal con lumbre para que se doren. Cuando se ponen las peras en el almibar de medio punto, se les echa una rajita de canela.

Importa que las peras queden bien conservadas en la miel para que saquen un gusto muy exquisito.

PESCADO EN PEREJIL COCIDO²⁰

Limpio y escurrido el pescado se frié en manteca, procurando tener ya preparado con anticipación perejil y jitomates cocidos; se muele esto con unos dientes de ajo y una rebanadita de pan, frito en manteca, clavo y canela, friéndose esta salsa para ponerse en seguida el pescado con vinagre y aceite y sal necesaria.

¹⁹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 580.

²⁰ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 644.

PESCADO EN ESCABECHE FRIO

Se limpia el pescado exteriormente, y poniéndose a escurrir para freírlo en manteca mediada con aceite se saca de la cazuela para que se enfríe un poco, y se hace desde luego el caldo siguiente.

Se pone al fuego una cazuela para dorar en aceite bastantes dientes de ajo picados, se sacan estos y se deja enfriar un poco el aceite; luego se le pone ajedrea, tomillo, mejorana, hojas de laurel y pimientos enteros para que se marchiten, se sacan y se apartan, se vuelve a poner la cazuela con un poco de vinagre en el aceite para que hierva; hecho esto, se tiene preparado con anticipación un bote de lata en el que se pone el pescado, acomodándolo bien, teniendo cuidado de poner en el fondo del referido bote, una caa de pescado, luego una de hiervas marchitas y ajos, y así sucesivamente hasta llenar el bote, poniéndole en seguida el caldo caliente, procurando cubrirlo completamente con vinagre y sal, se tapa el bote para conservarlo así por espacio de cinco ó seis días. Si fuera para el servido de la casa, pasado dicho tiempo, se saca del bote para colocarlo en un platón con un poco de caldo y bastante aceite, aceitunas, chilitos en vinagre, alcaparras y rabanitos, pero si es para camino se les escurre el caldo, sin desacomodarlo, se llena el bote con puro aceite y se manda soldar la tapa.

PESCADO A LA MARINERA

La marinera se puede hacer de varios pescados; se les quitan las escamas; se vacían; se lavan y se cortan en trocitos; se pone en una cacerola un ramillete surtido de perejil, tomillo, laurel, cebolla con clavo de comer y dos dientes de ajo; se coloca el pescado sobre esta sazón, echándole la mitad de un buen vino colorado y la otra mitad de caldo, con sal y pimienta; se pone la mitad en una lumbre ardiente y se deja veinte minutos. Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla, veinte cebollitas y luego se dejan que se doren, se les agrega dos cucharadas de harina en flor; se moja en el mismo caldo en el que se coció el pescado, pasándolo por un tamiz; se les agregan hongos fritos en mantequilla con un poco de vinagre, limón y un poco de agua; cuando la salsa este del espesor correspondiente y las cebollas cocidas, se coloca el pescado, se cubre con la salsa se coloca alderredor con rebanadas de pan, fritas de manteca.

JELATINAS

Se pone á hervir cuartillo y medio de agua, y luego que suelte el hervor, se le pone una onza de grenetina; luego que este disuelta, se le echa un huevo quebrado, con clara, yema y cáscara de una naranja, la mitad de la de un limón, una cucharada de vinagre de yema, otra de vino jerez, una raja de canela, cuatro clavos de comer y diesiocho de onzas de azúcar.

OTRA DE ALMENDRAS

Dos onzas grenetina, tres cuartillos de agua, una libra de azúcar, una clara de huevo batida, y una rajita de canela; todo eso se pone en un caso para clarificarla como miel, después se cuele y se vuelve a poner al fuego á que tome el punto de gelatina; entonces se le mezclan tres cuartillos de leche, media libra de almendra y cinco de seis almendras amargas muy remolidas con un poco de leche para colarse por una servilleta, esprimiéndola mucho para que la leche suelte bien la almendra; pero cuidando que no se salga la leche de la almendra, que queda con la grenetina clarificada para que enseguida se ponga en los moldes para cuajarla como la anterior.

Las jelatinas alcohólicas se preparan de la misma manera, solamente antes de prepararla se agregan cuatro o seis de alcohol o las que se quiera, agradable al gusto, pues depende de cómo se quieran tomar.

SOPA DE MACARRONES²¹

Se echan á cocer macarrones en agua hirviendo con sal, un trozo de mantequilla y unas pimientas enteras; después de cocidos se dejan escurrir y se fríen luego en mantequilla. En seguida se muelen yemas de huevo y pechugas de gallina; cocidas ambas cosas, jitomates asados y sin pepitas, clavo pimienta y canela, en pequeñas cantidades, disolviendo la masa en poco caldo colado y desengrasado; se pone luego en una cazuela una cama de macarrones, se rocía con una poca de salsa, poniéndoles encima, por diversas partes, trocitos de mantequilla, perejil picado, bastante queso de Flandes ó frescal rallado; se continúan las camas de esta manera hasta concluir con una de queso, y se pone la sopa á dos fuegos suaves, cuidando de que no se queme, debiendo quedar enteramente seca y dorada por encima.

SOPA DE RAVIOLES

Se mezclan 230 gramos de harina flor, un huevo, manteca derretida, agua y sal.

²¹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp. 619-620.

Se trabaja la masa hasta que forme ampoyas; se le unta manteca por encima para que no se endurezca, y cubierta con una servilleta se deja reposar un poco. Se fríen luego en manteca cebolla y jitomate, picados muy fino, añadiendo, después que ambas cosas estén bien maceradas, clavo, canela, pimienta y macís molidos, en muy pequeñas cantidades, acederas cocidas, exprimidas y picadas, una poquita de agua y unos granos de sal. Cuando el picadillo quede seco se aparte del fuego, y estando enteramente frío se le mezclan 115 gramos de queso de Flandes ó frescal rallado, un trozo pequeño de mantequilla, un seso, cocido en sal, una rama de epazote. y 60 gramos de lomo prensado, picado muy fino. Estando todo esto bien incorporado, se forman los raviolos del modo siguiente: Sobre una mesa, espolvoreada con harina, se extiende la masa con e palote, formando con ellas hojas delgadas; sobre una masa de estas se ponen, separadas una de otras, pequeñas porciones de relleno hasta llenar la hoja, se cubren con otra hoja de masa y se cortan alrededor con un cuchillo ó con la carretilla, formando unas empanaditas que se repulgan por los bordes, se espolvorean con harina y se dejan secar. Al día siguiente se fríen en manteca y se echan á cocer con un caldillo bien sazonado, al que se le incorporan unas papas cocidas, tamizadas y disueltas en un poco de caldo, pimienta y macis molidos y perejil picado.

SOPA DE TORTILLA

Dividida la tortilla en cuarterones pequeños se envuelven en huevo batido y se doran en manteca. En seguida se fríe jitomate asado y molido, añadiéndole cuando esté bien macerado en la grasa, perejil picado muy fino, pimienta y macis molidos, en pequeñas cantidades, sal y la leche necesaria para hacer el caldillo; después que haya hervido y esté bien sazonado, se le agrega tortilla, se deja hervir un poco y se le pone bastante queso seco ó frescal rallado, adornándola con tiritas de jamón magra.

SOPA Á LA JAVIER

Se disuelve en suficiente cantidad de caldo colado, seis ú ocho yemas de huevo, sal, una cucharada de perejil, picado sumamente fino, media nuez moscada, un pedacito pequeño de macis y pimienta molida, añadiendo la harina que fuere necesaria para que la masa quede muy líquida y pueda pasar al través de una coladera de agujeros pequeños; cuando los ingredientes queden bien incorporados, se llena la cacerola, hasta las tres cuartas partes de su altura, con un buen caldo, y luego que esté hirviendo se hace caer sobre él, por medio de la coladera, la masa explicada, cuidando de que el caldillo no deje de hervir para que cuaje la masa, y de quitarle toda la espuma que despida hasta que quede limpio, se deja cocer por media hora, y al ponerla en la sopera se le añade Jerez al gusto.

SOPA DE COLES

Se ponen á cocer en agua hirviendo, con sal unos dientes de ajo y granos de pimientas, una col grande blanca y apretada, quitándole antes las hojas verdes, después de cocida se deja escurrir y se divide en ruedas, que se espolvorean con sal y pimienta molidas. Se coloca luego en una cazuela una cama de pan rebanado y dorado en manteca, otra de tajadas muy delgadas de jamón gordo, cocido, otra de ruedas de zanahorias y de cebollas también cocidas, y sobre esta otra gruesa cama de rebanadas de col, colocándolas todas en este orden hasta concluir con una de pan. Diez minutos antes de servirse se humedece con caldo bien sazonado, se pone la cazuela sobre fuego lento y luego que la sopa haya dado unos hervores se aparta de él, y se le pone por encima polvo de cilantro tostado, hebritas de jamón magro cocido, yemas de huevo duras y perejil picado muy fino.

Menú del “Diario del Hogar”

(Continuará)

SOPA DE BOLITAS DE CARNE²²

Se muelen partes iguales de carne de cerdo y de ternera, quitándole todos los nervios y pellejos; después de molidas se les añade un huevo crudo, sal, pimienta y macis molidos, batiendo la masa para que los ingredientes queden bien incorporados, formando con ella unas bolitas pequeñas. En seguida se hierven por cinco minutos sesenta y dos gramos de migajón de pan en caldo de carne; y se muele con tres pechugas asadas, de gallina, seis almendras mondadas, otras tantas yemas de huevo cocidas, unos gramos de pimienta, y un pedacito muy pequeño de macis y un jitomate asado, se disuelve la masa en caldo bien sazonado y después de pasarla por un cedazo fino, se pone el caldillo al fuego; así que está hirviendo se le añaden las albondiguillas para que se cuesan, aumentando caldo colado si fuere necesario. Antes de servir la sopa se le pone un poco de perejil, picado muy fino, y vino generoso al gusto.

SOPA TOSTADA

Se toman cortezas de pan muy cocido, ó rebanadas de pan tostado, se echan en una cazuela con un poco de caldo, y se pone sobre un fuego muy templado: se deja que se consuma el caldo y que se peguen las rebanadas en el suelo de la cazuela: entonces se despegan echando caldo nuevo, se pasan á la sopera y se sirven caldosas.

²² *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 628.

SOPA DE PESCADO

Se pican muy fino un poco de pan remojado, cebolla, ajo, perejil y la carne del pescado cocida y desespina, se mezcla todo esto con huevos crudos, aceite, vino y sal, formando con la pasta unas bolitas que se doran en manteca, cuando lo estén, se sacan y se ponen en la manteca una poco de harina, ajo y cebolla, agregando, después de fritos agua y vinagre en pequeñas cantidades, orégano, clavo y pimienta molidos, aceitunas, alcaparras, en vinagre deshebrados, se mezclan con esto las albondiguillas, tres ó cuatro huevos batidos, y se pone á sazonar la sopa á dos fuegos suaves. Se sirve aderezada con rebanadas de pan doradas en manteca y trozos de pezcado frito.

Menú del “Diario del Hogar”

(Continuará)

PESCADO EN PEREJIL COCIDO²³

Limpio y escurrido el pescado se fríe en manteca, procurando tener ya preparado con anticipación perejil y jitomate cocidos; se muele esto con unos dientes de ajo y una rebanadita de pan, frito en manteca, clavo y canela, friéndose esta salsa para ponerse en seguida el pescado con vinagre y aceite y la sal necesaria.

PESCADO EN ESCABECHE FRIO

Se limpia el pescado exteriormente, y poniéndose á escurrir para freirlo en manteca mediada con aceite, se saca de la cazuela para que se enfríe un poco, y se hace desde luego el caldo siguiente:

Se pone al fuego una cazuela para dorar en aceite bastantes dientes de ajo pelados; se sacan estos y se dejan enfríar un poco en el aceite; luego se le pone ajedrea, tomillo, mejorana, hojas de laurel y pimientos enteras para que se marchiten, se sacan y se apartan, se vuelve á poner la cazuela con un poco de vinagre en el aceite para que hierva: echo esto, se tiene preparado con anticipación un bote de lata en el que se pone el pescado, acomodándolo bien, teniendo cuidado de poner en el fondo el referido bote, una capa de

²³ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 644.

pescado, luego una de hiervas marchitas y ajos, y así sucesivamente hasta llenar el bote, poniéndole enseguida el caldo caliente, procurando cubrirlo completamente con vinagre frío y sal: se tapa el bote para conservarlo así por espacio de cinco ó seis días. Si fuere para el servicio de la casa, pasando dicho tiempo, se saca el bote para colocarlo en un platón con un poco de caldo y bastante aceite, aceitunas, chilitos en vinagre, alcaparras y rabanitos; pero si es para camino, á los seis se les escurre el caldo, sin desacomodarlo, se llena el bote con puro aceite y se manda soldar la tapa.

VAUL” VANS²⁴

A diez onzas de harina flor se le pone una llema de huevo, unas gotas de limón, sal suficiente y el agua que baste para mojar la harina; se revuelve esta, se le ponen diez onzas de mantequilla; se le hace un posito en medio para ir volteando poco á poco la masa, procurando que no se embarre la mantequilla con la masa; se le van dando dobleces y extendiéndose con un bolillo hasta completar cinco veces, echando harina sobre la masa para evitar que se pegue la masa: una vez hecho esto, se cortan los moldes, después, con otro más chico, se señalan de en medio, se barnizan untándoles llema de huevo; y se reyenan después de cosidos con lo que se quiera.

PAN

A dos cucharadas de fermento de cerveza, una libra de flor de harina, una poquita de agua natural, quitando lo frío; se revuelve muy bien y se pone al calor á que se suba; luego que lo esté se vacía en una cazuela grande para ponerle una cuarta de harina, dos cuartillos de leche, tantita agua y sal para que se repose un rato.

Por separado en una cazuela se ponen tres huevos, un poco de mantequilla, tantita manteca, una poquita de azúcar molida con canela, todo esto se bate muy bien y se deja. Luego se vuelve á tomar la masa; se divide en tres partes, dos se dejan y una se toma; de la primera se hacen dos tortas que es el pan de agua; y las otras dos se juntan y se les pone media libra de azúcar en polvo, cuatro huevos, un poco de canela; se amasa, se parten dos mitades, de una se hacen dos tortas y á la otra se le pone lo que está en la cazuela, que es el pan de mantequilla, después se hacen las tortas, se parte un huevo y apenas cortado se les unta por encima, que es el barnís, para cocerlas en el horno.

²⁴ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp. 675-676.

BISCOCHO DE ALMENDRA

A tres onzas de almendra bien molida se le pone lo que pesan tres huevos de harina flor, lo mismo que de mantequilla y de azúcar bien molida; todo esto se revuelve con un huevo entero y además se le baten tres como para freír para agregarse á la masa, con una poquita de raspadura de limón, una vez bien mezclado todo se unta interiormente una tortera con bastante mantequilla, se vacia la masa y se pone á dos fuegos.

EMPANADAS²⁵

Una libra de harina flor, un octavo de manteca, seis huevos, sal al gusto, agua la necesaria; todo se revuelve bien, se extiende la masa, se enrolla y se cortan las empanadas para freírlas, poniéndoles encima azúcar y canela en polvo.

OTRAS

A dos libras de harina flor media taza de mantequilla derretida y fría, igual de manteca, seis llemas de huevo, medio pozuelo de agua de tequesquite, asentado; un poco de sal y leche la necesaria para amasarse hasta que se haga ampolla, se extiende con un bolillo hasta que quede delgada para rellenarse con lo que se quiera y poderlas freír en manteca.

DE HORNO

A tres libras de flor de harina, una libra diez onzas de manteca sin derretir, un cuartillo de agua bastante fría, un pozuelo de agua de sal, tres cucharadas de agua de cáscara de tomate cosida, los que se toma con tres dedos tres veces de tequesquite mexicano en polvo, todo esto se revuelve muy bien, sin amasarse; se extiende sobre una mesa con un bolillo y se van cortando las empanadas del tamaño que se quieran; se rellenan al gusto, se doblan por la mitad y se ponen en el horno.

PUCHAS GUANAJUATEÑAS

Se baten veinte llemas muy bien, mezclándoles cuatro onzas de azúcar blanca y en polvo tamisado en un lienzo bien fino: cuando hubiera endurecido las yemas como para huevos reales, y aun más, y que hagan ampollas, entonces se les mezcla clara y media crecidas y cuatro onzas de manteca derretida, se echan en una taza cuatro cucharadas de

²⁵ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, pp. 682-683.

catalán, cuatro de agua destilada, y lo que tomen con dos dedos de tequesquite blanco en polvo é igual tanto de sal clarificada; se pone en una mesa una libra de harina flor, haciéndole depósito en el centro y se irá poniendo con todo lo demás, mezclándose y amasándose suavemente, y después se le da una pasada con la palma de las manos sobre la mesa, como si se molieran: se parten trocitos del tamaño y grueso que se quieran para formarse bolitas con mucha suavidad, se van formando anillitos ó rosquitas para mandarlas al horno que estará á un calor no muy fuerte, teniendo hecho el betún de almibar ó azúcar en polvo tamisada y mezclada con clara de huevo y unas gotas de limón.

PASTELES DE ALMENDRA

Una libra de almendra se remoja desde la víspera, se pela y se muele con dos claras de huevo, mezclándole libra y media de azúcar en polvo y dos claras más de huevo; se hacen bolitas sin apretarlas para ponerse sobre papel y así se cuesen en el horno, cuando estén cosidas se humedece el papel por el lado contrario para poderlas despegar fácilmente.

OJARASCAS

A dos libras de harina flor se le hechan ocho huevos, con clara y llema, media libra de manteca derretida, media libra de azúcar en polvo y la leche que se a necesaria para que la masa quede suave, se extiende con el bolillo y se cuesen sobre un comal á fuego muy suave, antes de empezarlás á cocer se les unta un poco de manteca y cortándolas con carretilla.

ROSCAS DE ALMENDRA²⁶

Una libra de almendra se pela y se muele con una clara de huevo, después se la mezcla una libra de azúcar en polvo y tamizada, amasándose todo esto muy bien con cuatro yemas de huevo, para sacar las rosquillas por geringa, se colocan sobre papeles y se mandan al horno.

EMPANADITAS

Se hace la masa común y corriente; es decir, á una libra de almendra se le ponen cuatro onzas de azúcar para mezclarle doce yemas, se deja bastante alta y se hace el relleno

²⁶ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 699.

del postre que se quiera; se hacen bolitas de pasta del tamaño de una nuez, se extienden en los dedos; se les pone el relleno; se doblan para adornarlas con la carretilla por la orilla y dorarse sobre un comal.

EMPANADAS FRITAS

A dos libras de harina flor media libra de mantequilla derretida y fría, igual cantidad de manteca, seis yemas de huevo, medio pocillo de anís, otro de agua de tequesquite asentado un poco de sal y la leche necesaria para amasarse hasta que haga ampoya, se extiende con el bolillo para que quede delgada, se enrolla, se cortan las empanadas para rellenarse con lo que se quiera, se fríen en manteca y para tomarse se les pone por encima polvo de canela y de azúcar.

MAMON DE MANTEQUILLA²⁷

Bien batidas seis yemas con media libra de azúcar hasta que estén duras, se crecen las claras de dichas yemas, se revuelven y se les mezcla una libra de almidón molido y cernido, todo se revuelve sin batirlo: se le pone el rayo de un limón, teniéndose preparado un sartén untado interiormente con media libra de mantequilla y un polvo lijero de biscocho, se vacía el huevo violentamente y se mete al horno.

MERENGUES

Se clarifican dos libras de azúcar, se cuegan y se ponen al fuego hasta que estén de bola; ya se tendrán catorce claras crecidas, dejándolas escurrir para que les salga la grasa, se deja enfriar un poco la miel, se echan las claras, se baten bastante, se vuelve á poner á fuego manso para que se cuega el huevo, se aparta de la lumbre y se vuelve á batir más, y en papeles se van poniendo cucharaditas con un polvo de canela encima y se mandan al horno.

GASNATES

A media libra de harina en flor se le pone una bolita de mantequilla de regular tamaño, un pocillo de vino jerez, un polvo de queso y un polvo de azúcar, se moja con yemas de huevo, las que fueren necesarias para mojar bien la harina, que ha de quedar

²⁷ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 707.

suave y se amasa bien, luego se extiende con un bolillo, procurando que no quede muy gruesa la tortilla para sacarse con una taza boca abajo del tamaño que se quieran los gasnates para ponerles en cada uno de ellos el postre que se quiera: se arrugan las orillas como las empanadas para freirse en manteca, luego se colocan en le platón y se les pone por encima almíbar espeso y ajonjolí tostado.

MOSTACHONES

Se hace una pasta con una libra de almendra bien molida y cuatro libras de azúcar; luego que esté fría se le mezclan doce yemas de huevo bien batido para volverse á poner á la lumbre: el punto es cuando se despegue del caso al menearlo; luego se quita y se bate hasta que esté frío, para extenderse sobre una mesa, se cortan con un pozuelo los mostachones, se tortean como el chocolate y se revuelcan en polvo de azúcar y canela.

BIRUTAS

A media libra de almendra, veinte onzas de azúcar, media onza de canela, á menos que no quede muy subida de color y unas cascaritas de limón verde; se muele muy bien la almendra, las cascaritas, la azúcar y la canela, todo se remuele muy bien con seis claras de huevo que se tendrán batidas y con dos claras más se molerá la almendra sin ponerle nada de agua; luego se embarran interiormente unas bateas de cobre con manteca y allí se van extendiendo en telas muy delgadas para meterlas al horno ó en una hornilla; se cuesen á dos fuegos; luego que se doren se van levantando con un cuchillo cortándolas del ancho que se quiera y tomándolas calientes.

(Continuará)

TURRONES DE VINO²⁸

Se clarifican tres libras de azúcar que no sea muy, macisa y cuando esté de medio punto, se les ponen dos cucharadas de miel virgen, si está aguada, y si estuviere espesa, menos, unas rajadas de canela procurando no meter cuchara alguna; se deja que tome punto de espejo y se quita del fuego; una vez que esté casi fría, se le ponen tres claras de huevo bien batidas, para batirse mucho como el turrón corriente; se vuelve al fuego, pero lento, sin dejarse de menear, para que tan luego como se despegue del caso se vuelva á quitar del fuego dejándose enfriar, y estando tivo se le va echando poco á poco veinte yemas de huevo y sin el pellejo que tienen, si se quieren muy subidas de color, se les pueden poner

²⁸ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 715.

más yemas, se vuelve á poner á fuego lento, menándose sin batir, con mucho cuidado para que no se pegue; estando en el fuego se le pone un pocillo de vino jerez, y estando para quitarse, otro medio pocillo; para ponerse en el platón se echan unas almendras partidas por la mitad; el punto para quitarse es cuando despega completamente del caso: si es para envolverse en papeles se deja de punto más alto; si es para plato se vacía un poco, y el otro, como la mitad, se sube un poco más de punto, se deja enfriar el del platón, y cuando esté tibio el del caso, se van formando cerritos á que queden manchados de café; pero cuidando de no dorar todo el platón, se tuestan unas almendras se parten por la mitad para adornarlos con piñones, también pelados.

(Continuará)

BUDIN²⁹

Se endulzan seis cuartillos de leche con dos libras y media de azúcar; se pone á fuego manso y allí se le desbaratan dos biscochos, de los de á medio; se le echan más rajás de canela y cuando esté el postre de punto subido, se quita del fuego y se le pone la mantequilla al gusto, se le sacan las rajás de canela; se baten once huevos, revolviéndoles un cuarto de buen catalán; concluido todo esto se embarra un papel con mantequilla y se pone dentro de una batéa de cobre para cocerse; lo mismo que la torta de leche, es decir, á dos fuegos; cocida que esté se adorna con pasas, almendras y al siguiente día se bate el huevo como para turrónes, primero las claras y luego las yemas.

TORTA DE COCO

A una libra de coco rayado se baten doce yemas solas y diez claras también solas, para ponérsele luego un poco de tostada en polvo al coco, mezclándose todo; se unta interiormente una cazuela de mantequilla, se echa en ella lo anteriormente dicho y se cuece á dos fuegos.

Se tiene con anticipación preparadas tres libras de azúcar clarificada para calarla, y al echarla á la miel se clavetea en trocitos de piña.

²⁹ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 732.

TORTA DE LECHE

Se hace una torta de leche sin dulce, que han de ser seis cuartillos, y luego se vacía del caso, se le revuelve cuatro onzas de almendra molida, un biscocho chiquito desmoronado sin tecatas, media libra de coco rayado; luego se baten quince yemas y se revuelve en ellas la pasta y las claras muy bien batidas, se embarra interiormente una cazuela de mantequilla, de la que serán seis onzas para que no se pegue, se cala en cuatro y media libras de azúcar y se tiene dos horas en el fuego con unas rajas de canela en la miel.

(Continuará)

FLAN³⁰

Se endulzan ocho cuartillos de leche con libra y media de azúcar; se ponen á hervir con una cuarta de onza de canela, ó media onza en rajas, y luego que está espesa la leche, se aparta un poco para deshacer un pedazo de azúcar en el que se le rallaran dos limones verdes; la leche del cazo se deja como para jericalla; se le saca la canela luego que este fría, echándole nueve huevos con las claras y se mezcla la leche que tiene la azúcar con el limón rallado; la tortera se prepara con un pedazo de azúcar martajado interiormente; se pone al fuego para que se dore; fría la tortera se echa la leche y se pone á cocer en agua como la jericalla.

El punto es el mismo que el de la jericalla; al día siguiente se voltea en el platón y se adorna con azahares y hojas de naranjo.

POSTRE

A un paltón que tenga bastante fondo y lleno de requesón, se le ponen seis cuartillos de leche y una libra de almendra molida, procurando que el requesón sea lavado, molido y cernido; el dulce al gusto, y el punto de cajeta y se le da color con un poco de canela en polvo.

COPA DORADA

Se clarifica la miel, calentando tres onzas y media de azúcar por cada cuartillo de leche para dejarse de punto de volar. Se hierva la leche sola hasta que quede como

³⁰ *La Lira Michoacana*, Año I, tomo I, Morelia, Enero de 1894, p. 738.

caramelo, cuidando de menearla sin cesar porque se pega muy fácilmente. Entonces se mezcla con el almibár un poco para mezclarlo con las yemas que se habrán disuelto en una poca de leche que debe de ser una por cada cuartillo de leche y se pone al fuego para que tome punto de postre y se vacía en el platón para dorarse en seguida.

POSTRE DE LECHE Y ALMENDRA

A ocho cuartillos de leche, á la que se le quita el gordo, se ponen dos y media libras de azúcar, ocho yemas de huevo, desbaratadas en la misma leche: se cuele y se pone al fuego; se le pone media libra de almendra, pelada y molida; se deja que tome punto; se retira del fuego, para que se enfríe un poco; estándolo, se baten cuatro claras de huevo bien crecidas y luego se vuelve á poner al fuego hasta que se cuesa el huevo; una vez echo esto se vacía en el platón y se dora.

HUEVOS REALES

Se baten veinte yemas hasta que queden de punto alto, después se embarran interiormente unas tazas de manteca; se echa en ellas el huevo batido y se les pone al baño de María, á dos fuegos; para saber á la hora que estén de punto, se mete un popote y hasta que salga completamente limpio se quitan, se vacían sobre un lienzo, en el que se envuelven muy bien teniendo anticipadamente la miel clarificada, en la que se echan en rebanadas el huevo cocido como se ha dicho á que se cale juntamente con unas rajas de canela, luego que estén caladas las rebanadas, se ponen en un platón, se les echa la miel y se clavetean con piñones pelados y almendras en gajos.

(Continuará)

SIGUE EL TRATADO DE PASTAS³¹

DE LECHE BLANCA

Se echa una libra de almendras en agua fría, de un día para otro; se pelan y se enjuagan con un cotense para molerlas; se hacen como conserva de coco en una libra de azúcar en leche; se revuelve todo, se baten cuatro claras y doce yemas; se pone en el fondo de una cazuela un papel embarrado en mantequilla, y allí se echa lo anterior para que se cueza á dos fuegos mansos.

PERÓN

Se pelan los perones que sean macisos, teniendo con anticipación una olla, que estando en el fuego, contenga un poco de agua con sal, y caliente, sin retirarla del fuego, dejándose media hora después de que se acaben de pelar los perones; luego se ponen á cocer sin que hierva el agua, sacándose cuando estén blanditos; se van echando en agua fría y mudándoles agua hasta el día siguiente; se clarifica la miel, que sea de punto alto, para poner los perones, picándolos salteado para que les penetre la miel y se calen pronto; si es pronto se está quitando y poniendo el caso en el fuego, que tiene por objeto evitar que no hierva; se quita por último del fuego, y al siguiente día se vuelve á poner á la lumbre para que queden bien impregnados de miel.

PERONES MECHADOS

Se pelan y clavetean con clavos, (especie) y pequeños trozos ó rajitas de canela; se echan en agua fría; se clarifica la miel; dejándose hervir a fuego lijero; estando de punto de jalea, se quita el caso, se vacía en un platón poniéndose encima de los perones la jalea.

ZARZAMORA

En agua fría se echan en un poco de sal de un día para otro, y pasado este tiempo se ponen á que se cuezan en pocas cantidades poniéndolas dentro de un cedazo; luego se clarifica la miel y se echan en ella para que tomen punto de conserva.

DURAZNO

Se pelan unos duraznos y se echan en agua de sal no muy fuerte; después se cuecen procurando no recocerlos mucho; se clarifica la miel de punto de bola, para echar en ella

³¹ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, pp. 30-31.

los duraznos á que hiervan fuertemente; se dejan que den unos hervores para quitarlos en seguida, dejándolos en la miel hasta el día siguiente en que se concluye de hacer la conserva, que es para que estén bien calados.

MEMBRILLO

Pelados los membrillos y bien limpios se van echando en agua de sal y estando allí se pone á hervir al siguiente día agua limpia; se sacan de la agua de sal y se ponen á que se cuezan en el agua expresada, cuidando que no se deshagan, para que una vez que estén cocidos se vayan echando en agua tibia; se les está mudando agua hasta el siguiente día; se clarifica la miel de punto de bola; se echan en ella para que hiervan fuertemente y tomen punto de conserva.

PERA

Se cuecen las peras con un poco de manteca, según la cantidad de peras, de un día para otro; se pelan muy bien; se clarifica la miel de punto de bola; se pican las peras salteadas después de peladas y se ponen en la miel á que hiervan un poco; hecho esto, se retiran del fuego dejándose en la miel hasta el día que sigue; luego se vuelven á poner al fuego para que hiervan media hora y así sucesivamente por espacio de cuatro días.

MANZANILLA

Cocidas las manzanillas ó tejocotes procurando sean los más grandes, se pelan después de cocidas, se les extraen los huesos y la jalea mudándoles agua dos veces al día y cuando carecen de jalea, se les da un ligero hervor en agua limpia echándose en la miel que sea delgada dejándose hervir hasta que tomen punto al gusto.

TORONJA

Se rayan las toronjas y se van echando en agua tibia; después se parten por la mitad, poniéndolas á que se cuezan con una poca de sal; estando cocidas se van sacando y poniendo en agua fría con sal, estando frías se les extrae el agrio y se vuelven á poner en agua de sal por espacio de dos días, teniendo cuidado de mudarles agua por la tarde y mañana hasta que completamente hubieren perdido todo el amargo; después se le da un hervor ó cocimiento ligero para procurar que queden suaves; se clarifica la miel y se echan en ella para que se calen.

SIGUE EL TRATADO DE CONSERVAS³²

MELON

Clarificada la miel, se pelan los melones y se van echando en ella, procurando que no hiervan fuertemente para evitar se desbaraten y para que se calen poco.

CALABAZATE

Se pelan muy bien las calabazas se parten en trozos, se les quitan las semillas y se cuesen en una olla bien tapada; estándolo, se clarifica la miel, se echa en ella la calabaza, pero cuidando de que no hierva fuerte; se le está cebando con intervalos miel delgada para que se cale.

CIRUELA DE ESPAÑA³³

Se ponen á remojar las ciruelas, de un día para otro, se clarifica la miel para echarlas en ella, teniendo cuidado de que la miel este un poco delgada para poder dar el punto de conserva.

MANGO

Una vez que la miel esté clarificada, se pelan los mangos, se echan en rebanadas y otros enteros, dejándolos hervir un poco.

LIMON

Los limones recién cortados se ponen en agua fría toda la noche, y al día siguiente se ponen á calentar en legía de ceniza, que no esté muy fuerte, cuidando de que no lleguen á hervir.

Después se sacan para echarse en javón cocido caliente y en este se dejan hervir hasta que se pelan; advirtiéndolo que unos se pelan muy pronto y otros dilatan mucho tiempo, por lo que se van sacando los que ya se vayan pelando y se echan en agua caliente, mudándoselas con frecuencia hasta que se desamargen. Luego que estén desamargados, si

³² *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, p. 40.

³³ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, p. 48.

no están muy suaves, se ponen á que se cuesan en agua natural, á fin de ponerlos en la miel cuando esté caliente é hirviendo para que se calen.

ADICION

PESCADO EN ESCABECHE CON JITOMATE

Procurando que sea blanco el pescado, se lava y limpia exteriormente; en seguida se doran en puro aceite dientes de ajo, jedrea, tomillo, mejorana y hojas de laurel, poniéndole un poco de vinagre para poner allí el pescado á que se cuesa; una vez cocido, se saca con cuidado, poniéndolo en un platón y se aprensa con tajamaniles, poniéndole todo el caldo con que se coció con las yerbas, para dejarlo así por espacio de cuatro días; trascurridos estos se saca con cuidado, quitándole el pellejo con un cuchillo, teniendo anticipadamente la salsa que sigue.

Jitomate asado y molido con clavo y canela, se cuele y se fríe en puro aceite, procurando que quede bien frito; se acomodan los pescados en un bote, y se les va poniendo un poco de dicha salsa y al último se le sirve puro aceite para dejarlos así unos tres días.

GUAJOLOTE EN CUÑETE³⁴

Muerto el guajolote con un día de anticipación, se parte en raciones para darle una pequeña frita y no se dore; luego se pone en una olla echándole una botella de vinagre fuerte, media botella de aceite, una cabeza de ajo, ajedrea, tomillo, mejorana, hojas de laurel, pimientas enteras, clavo y canela molida, en seguida se cubren los bordes de la olla y de la cazuela con que se tapa, con un poco de masa de maíz, para que al estarse cociendo no se evapore y sea al fuego lento, destapándolo con intervalos para ver si está cocido y suave; si lo estuviere, se quita la olla del fuego, y sin destaparla se deja enfriar hasta el día siguiente que se saca, poniéndose en un platón para ponerle chiles en vinagre, aceitunas y rabanitos.

CHULETAS³⁵

Se rebana lomo de res, se golpea muy bien y se le quitan los pellejos; con anticipación se tendrá pan francés remojado en vinagre; se saca el pan y se mezcla con

³⁴ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, p. 55.

³⁵ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, pp. 71-72.

carne de puerco molida, se le pone bastante pimienta en polvo, con esto se rellenan las chuletas de la carne, formándose unos burritos; se amarra cada uno con una hebra de hilo para poderlos freír y dorar en manteca, se saca y se les quitan los hilos con que se amarraron, que tienen por objeto no se desenvuelvan al freírlos; luego se ponen en una cazuela y se les echa un poco de agua, tapándose para que hierban, se tiene cuidado de que no se desenvuelvan hasta que se cuesan, procurando que les quede poca salsa; se colocan en un platón y se les pone encima lechuga picada con yema de huevo, deshecha en vinagre y aceite, teniendo cuidado que no quede más que embarrada la lechuga; esto se le pone al platón para servirse.

Otras se hacen lo mismo, poniéndose una tirita de jamón en el relleno antes dicho de la chuleta.

Otras se hacen lo mismo, con el relleno de verdura: chicharos, jamón picado, zanahorias y ejotes.

POLLOS EN SANGRE

Se desgüellan los pollos y se apara la sangre en una cazuela que tenga un poco de vinagre y sal; se pelan, se lavan y se limpian muy bien; se pica recaudo de todo, menos tomate; jamón y chorizo; se pone al fuego una cazuela con poca manteca, en la que se echan los pollos á freír; hecho esto, se sacan, para que en la misma manteca se fría el recaudo antes dicho; una vez frito, se le agrega la sangre, sal, agua y los pollos en cuartos, tomillo, jedrea, mejorana, hojas de laurel, y se dejan hervir hasta que se cuesan, procurando que dejen salsa de lo mismo; hecho esto, y ya para servirlos, se les ponen chilitos en vinagre y aceitunas.

ROSBEAFF

Una vez comprado, que tenga los dos lomos y que sea de res, se golpea muy bien y se mezcla con sal; después se pone á freír con cebolla picada ó partida en gajos y unos dientes de ajo; bien dorada la carne se le pone agua y se tapa la cazuela, cuidando de volterla alternativamente, y cuando esté ya para cocerse, se le pone caldo del puchero, para que hierva hasta que se cuesa, poniéndole unas paras cridas, peladas; se tiene cuidado de que quede una salsa oscura, para servirlo con ensalada de lechuga ó de la que se quiera.

CONEJO EN OLLA

Limpio exterior é interiormente, se parte en raciones, se pone en una olla de regular tamaño recaudo de todo, menos tomate, picado grueso, jamón en trocitos, chorizo, longaniza, chícharos pelados, una cabeza de ajo, un chile colorado, seco; clavo, pimienta, unas rajitas de canela, vinagre, aceite, manteca sin derretir. Allí se pone el conejo, para que á fuego maso se cuesa, y para servirlo se agrega un poco de vino jerez ó el que se quiera.

FILETES DE RES³⁶

Se mechan con jamón, mantequilla y sal se fríen en mantequilla; se cubren con agua, vinagre, recaudo de todo menos cebolla jitomate, perejil en abundancia y toda clase de yervas aromáticas; se tapan con un comal para que se cuesan; una vez cocidas, se sacan; para freirse un poco de harina flor en mantequilla; allí se vuelven á freír los filetes; se les echa de nuevo en el que se hubieren cocido, pero colado, poniéndole vino tinto ó el que se quiera al gusto y según la cantidad de los filetes, procurando dejar espesar la salsa para colocarlos en el platón y allí se les pone sesos de borrego ó de res fritos en mantequilla, con un poco de perejil, ejotes y la clase de verduras que se quiera.

CHORIZOS

Cuatro libras de lomo de puerco, dos de gordura de entresijo, veinticuatro dientes de ajo, un poco de sal, picado todo se deja veinticuatro horas, poniéndole veinticuatro chiles y un poco de vinagre; al día siguiente se hacen los chorizos, procurando amarrarlos salteados para ponerlos á que se sequen en el sol, y secos tomarlos.

SALCHICHAS

Se toma carne de puerco que tenga gordo, se pica ajo, cebolla y perejil para revolver todo con la carne que también se pica poniéndole un poco de vinagre; después se rellenan las tripas que sean de res, de media tercia de largo y se cuelgan dos ó tres días, pasado este tiempo se ponen a que se cuesan por espacio de dos horas y luego se sirven.

³⁶ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, pp. 79-80.

CUERO DE MEMBRILLO

Mondados y cocidos los membrillos bien maduros, se ponen á destilar en una canasta; en seguida se muelen, se ciernen, y se mezcla la pasta con azúcar molida, en proporción de 400 gramos de ésta, por igual cantidad de aquella; se pone luego á la lumbre, haciéndola hervir á fuego fuerte hasta que al menearla se descubra el fondo del cazo. Entonces se extiende sobre una mesa acabada de lavar, á fin de que este humeda, cuidando de que la tela quede un poquito gruesa y sumamente tersa é igual; se hace sacar al sol, y así lo que este muy bien, se despega de la mesa, se enrolla y se guarda envuelta en papel blanco.

SALCHICHON

Se pican y muelen un kilogramo, 380 gramos, (tres libras) de lomo de cerdo; por separado se pican también 460 gramos de lonja; en seguida se muelen nueve dientes de ajo, seis clavos, una nuez moscada, treinta y seis pimientos y ocho gramos de sal de nitro; se mezcla todo esto con las carnes picadas, se añade sal al gusto y se dejan reposar en un sitio fresco.

Al día siguiente se lavan perfectamente unas tripas de res, se rellenan con la preparación anterior, hasta que queden bien apretadas, se amarran luego por ambas extremidades, y después de picarlas con un alfiler se ponen á cocer por cuatro horas en bastante agua, á la que se le añaden unas hojas de laurel; después de cocidas se ponen al calor de las ollas que estén al fuego. Por fin, á los tres días se descuelgan; se limpian con una servilleta y se les unta un poco de grasa para que queden lustrosas.

ANGUILA EN SALSA DE HARINA³⁷

Después de limpia se divide en trozos y se pone á marinar en una salsa hecha con vinagre, sal, pimienta, clavo, nuez moscada y canela, machacados; limón, naranjas y cebollas rebanadas, laurel, tomillo y un pedacito de jengibre; pasadas dos horas, se saca, se cuece en agua con sal, y después de cocida y escurrida se fríe en mantequilla, cuidando de que no se dore. En seguida se disuelven en leche dos cucharadas soperas de harina, se pone la mezcla al fuego, y se menea constantemente hasta que la harina esté cocida, añadiéndole entonces 25 centilitros de vino blanco, perejil picado sumamente fino, pimienta molida, en poca cantidad, un poco de mantequilla, las yemas de huevo que sean necesarias para darle color, sal y vinagre é jugo de limón.

³⁷ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, p. 87.

Se espuma y desgrasa la salsa y cuando haya espesado y este de buen gusto, se le pone el pescado, se le deja dar unos hervores y enseguida se separa del fuego.

PANECITOS DE ALMENDRA

Después de tamizar 690 gramos de harina (libra y media) se le incorporan perfectamente dos cucharadas de royal, y enseguida 365 gramos (doce onzas) de mantequilla, igual cantidad de azúcar molida y cernida en la que, se habrá restregado antes un limón verde, una clara de huevo, diez yemas y un poco de agua á la que se le mezcla el jugo de un limón. Se trabaja luego la masa, y si quedare aguada, se le añade más harina hasta que ya no pegue; se deja reposar un rato, y después se extiende con el palote la mitad de ella; se le ponen encima 230 gramos de almendras mondadas, tostadas y picadas, y se cubre luego con la otra parte de la masa, adelgazándose el conjunto hasta dejarlo del grueso de una pulgada. Por último, se cortan los panecitos de la forma que se quiera, se untan por encima con clara de huevo sin batir, y se hacen cocer en el horno.

PUDIN DE ALMENDRA Y MANTEQUILLA

Se endulza litro y medio de leche con 460 gramos de azúcar y después de colada se le mezclan 173 gramos de mantequilla, 230 gramos de almendras peladas y molidas y 29 de canela en polvo; diez y ocho huevos batidos á la nieve, pasas, piñones, pedacitos de nuez y biscocho molido el que fuere necesario para formar la pasta; bien mezclado todo se echa en el molde untado de mantequilla, sin llenarse, y se pone á cocer á dos fuegos, cuidándose de que no le dé el aire.

Cuando este cuajado, se aparta y deja enfriar para vaciarlo del molde y servirlo.

GUISADO MORELIANO

Se bate un litro de jocoque de apoyo (nata por otro nombre) hasta que no le quede ningún grumo, cuidando de no ponerle sal. Luego se hace hervir á fuego muy suave, meneándole para un solo lado, sin levantar la cuchara, para evitar que se corte; luego que se haya espesado se le ponen rebanadas de queso amantequillado ó de panela oreada, y luego que este se haya disuelto enteramente, se añaden chiles verdes grandes asados, mondados y divididos en rajas, y sal si fuere necesario; se aparta enseguida del fuego y se sirve inmediatamente.

TORTA DE ALMENDRA³⁸

Mondados 460 gramos de almendras, se muelen sin agua y enseguida se le mezclan 16 soletas molidas y 30 gramos de canela en polvo, añadiendo después cinco claras batidas á la nieve y treinta cinco yemas; se pone la pasta en una olla y después de batirla mucho para que los ingredientes queden incorporados, se vierte en un molde engrasado con mantequilla y se hace cocer en el horno.

Al día siguiente se pone en almibar clarificado y de medio punto, hecho con 920 gramos de azúcar blanca, en el cual se deja hervir hasta que quede bien impregnada de él; se separa entonces del fuego, y después de fría se le pone aguardiente catalán y pasas grandes hervidas en el mismo.

HIGADO DE CERDO EN SALSAS DE VINO

Después de limpiar perfectamente el hígado, se divide en rebanadas, las que se ponen durante cuatro horas en agua mezclada con vinagre. Se fríe luego bastante cebolla y así que esté bien dorada se añaden las rebanadas de hígado, cuidando de sacarlas bien, para lo cual se oprimen suavemente entre ambas manos. Pasados 15 minutos se les pone una botella de Jeréz, sal y pimienta; luego que el líquido se haya evaporado un poco, se le añade á pequeñas dócis la harina cernida que sea necesaria para formar una salsa ligera, cuidando de menearla continuamente durante esta operación para evitar que se formen grupos y haciéndola hervir después muy suavemente hasta el momento de servirla.

CHALLOTITOS BLANCOS RELLENOS

Después de cocidos sin mondarlos, se dividen por la mitad y se les separa la pulpa cuidando de no romper las cascaritas; en seguida se pica aquella, y se le mezclan pedacitos de jamón cocido, queso fresco desmoronado, huevos crudos, jitomate asado y molido, sal y polvo de pimienta, se fríen luego cebolla y ajo picados, se añade después el picadillo anterior, y así que esté bien frito se rellenan con él las cascaritas se les pone después clara de huevo sin batir y polvo de azúcar, y se fríen en manteca hasta que se doren, sirviéndolos luego en alguna salsa.

³⁸ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, p. 121.

COLIFLOR ADOBADA

Después de bien lavada, se hace hervir por un cuarto de hora; en seguida se saca, y cuando esté bien escurrida se echa en aceite caliente; luego que se haya enfriado se extrae del aceite y se pone en vinagre, al que se le añade bastante sal y un puñado de perejil picado, dejándolo en adobo por algunos días.

Después de esta manera sirve para adorno de otros guisados, ó bien para rellenarla con una masa compuesta de avellanas ó nueces, ó almendras molidas, amasadas con pan rallado, sal y pimienta, y frita después en aceite. (Cop. de “Diario de l Hogar”)

SOPA DE PASTEL³⁹

Se hace la sopa de macarrón á la italiana, procurando que quede muy seca. Después se deja enfriar y se prepara una tortilla hecha con 115 gramos de harina, un huevo y 29 gramos de mantequilla derretida. Se moja la harina con leche, se amasa y se extiende como buñuelo, procurando que quede bastante grande la tortilla. Luego se unta una cazuela con mantequilla, se le pone la tortilla encima y se coloca la sopa, se envuelve con la misma tortilla dándole la forma de un pastel y se mete al horno para que se dore, poniéndole un poco de mantequilla y queso rayado por encima. Esta sopa debe servirse caliente. (Cop. del Diario del Hogar)

BIZCOCHOS DE HUEVO⁴⁰

Se ponen en un trasto diez y seis huevos, 58 gramos de levadura, y 345 gramos (doce onzas) de azúcar en polvo, añadiendo poco á poco la harina y la manteca que sean necesarias para formar la masa, la cual se trabaja hasta que quede suave. Se deja reposar por doce horas y en seguida se le incorporan 24 yemas, anís y manteca y se vuelve á amasar dejándola en reposo otras cuatro horas.

Pasado ese tiempo se forman con ella unas colas de regular tamaño, á las que se les pone pasas y almendras, se colocan sobre papeles blancos de estraza, engrasados, y después de dos horas se hechan en el horno, cuidando de que esté á una temperatura moderada. (Cop. del Diario del Hogar)

³⁹ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, p. 129.

⁴⁰ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, p. 137.

PAN DE REQUESON⁴¹

Se baten en una olla doce huevos; en seguida se les añade 460 gramos de harina é igual cantidad de requesón molido, una taza en la que se haya disuelto una cucharadita de carbonato ó de royal y 115 gramos de manteca derretida; se bate muy bien hasta que enteramente se desbarate la harina y se le agrega pasas de Corintio y almendras picadas. Se untan luego los moldes con mantequilla y se vacía en ellos la pasta, llenándolos hasta la mitad, se le pone por encima gragea ó polvo de canela y se meten al horno. (Cop. del Diario del Hogar)

⁴¹ *La Lira Michoacana*, Año V, tomo II, 1898, p. 145.

FUENTES DOCUMENTALES Y BIBLIOGRÁFICAS

LIBROS

Recetarios antiguos

El cocinero mexicano, Tomo I, II y III, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000.

Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero, 4ta edición, Madrid, España, 1837.

Novísimo arte de cocina, o escelente colección de las mejores recetas, México, 1831.

Bibliografía

ALTAMIRANO, Carlos (director), *Términos críticos de la sociología de la cultura*, Buenos Aires, Paidór, 2002.

ANDRADE, Cayetano, *Antología de escritores nicolaitas: 1540-1940*, México, Talleres Gráficos de la Nación, 1941.

ARIÉS Philippe y Georges Duby (directores), *Historia de la vida privada*, España, Taurus, vol. V, 1989. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII.

AUDIFFRED, Myriam, *La cocina Mexicana*, Madrid, España/Marca América, Ed. difusión, 2012.

BARROS, Cristina y Marco Buenrostro, *Itacate. La sorprendente comida mexicana*, México, Grijalbo, 1996.

_____, Cristina y Prisciliano Jiménez, *Paranguas: Hogar de manjares michoacanos*, Barcelona España/ Gobierno del Estado de Michoacán/ Lumweg Editores, 2006.

BAZANT, Mílada, *Historia de la educación durante el porfiriato*, México, El Colegio de México, 1993.

BERMEJO Hernández, Esteban y Ángel Lora González “El transporte recíproco entre América y Andalucía de especies agrícolas de interés alimentario”, en: Antonio Garrido Aranda, *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, Universidad Autónoma de México, 1996.

BERTRAN, Miriam y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición*, México, Fundación Mexicana para la Salud/ Universidad Autónoma Metropolitana, 2006.

BONILLA de León, Laura Edith, “El periodismo informativo desarrollado en el porfiriato a través del periódico *El Noticioso*”, en: Adriana Pineda Soto, (Coord.), *Plumas y tintas de la prensa mexicana*, Morelia, México, UMSNH/CONACYT, 2008, pp. 193-211.

CABRERA Quintero, Conrado Gilberto, *La creación del imaginario del Indio en la literatura mexicana del siglo XIX*, México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2005.

CAMARILLO Carbajal, María Teresa e Irma Lombardo García, *La prensa pasado y presente de México*, México, Universidad Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Bibliográficas/ Biblioteca Nacional/Hemeroteca Nacional, 1987.

CARREÑO, Manuel Antonio, *Manual de urbanidad y buenas maneras*, México, Editorial Época.

CERTEAU, Michel de, *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar*, México, Universidad Iberoamericana/Instituto tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 1999.

CHÁVEZ Lomelí, Elba “Lo público y lo privado en los impresos decimonónicos”, en: Celia del Palacio Montiel, (coord.), *La prensa como fuente para la historia*, México, Universidad de Guadalajara/ CONACYT /Miguel Ángel Porrúa, 2006, pp. 121-132.

COLÍN Ortiz, Elizabeth, *La Academia de Niñas de Morelia en el Porfiriato*, Morelia, Michoacán, Morevallado Editores, 2005.

CORTÉS Zavala, María Teresa, “Identidad moreliana en la obra de Mariano de Jesús Torres”, en: Juan Hernández y Álvaro Ochoa Serrano (Compilación y notas), *Costumbres y Fiestas Morelianas del Pasado Inmediato*, Morelia, Colegio de Michoacán/Universidad Michoacana, 1991.

_____, María Teresa “La vida social y cultural de Michoacán durante el siglo XIX”, en: Enrique Florescano (Coord.) *Historia General de Michoacán*, México, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto Michoacano de Cultura, vol. III, 1989, pp. 325-384.

COSÍO Villegas, Daniel, *Historia moderna de México, El porfiriato, La vida social*, México, Hermes, 1957.

FERNÁNDEZ de Córdoba, Joaquín, *Verdadero Origen de la Imprenta en Morelia*, Morelia, Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1983.

FLANDRIN, Jean-Louis y Massimo Montanari, *Historia de la alimentación*, Asturias, Editorial TREA, 2004.

FLORESCANO, Enrique, (coordinador general) *Historia General de Michoacán*, México, Gobierno del Estado de Michoacán, 1989.

GANTÚS Fausta, “Díaz, de nuevo Presidente. La deuda inglesa, la prensa y la implementación de la política represora”, en: Celia del Palacio Montiel, (coord.), *La prensa como fuente para la historia*, México, Universidad de Guadalajara/CONACYT/Miguel Ángel Porrúa, 2006, pp. 85-97.

GARCIADIEGO, Javier, “El Porfiriato (1876-1911)”, en: *Historia de México*, coord., Gisela von Wobeser, México, Fondo de Cultura Económica/Secretaría de Educación Pública/Academia Mexicana de Historia, 2010, pp. 209-225.

GISPERT Cruells, Montserrat y Alberto Álvarez de Sayas, *Del jardín de América al mundo*, Universidad Autónoma de México/Universidad de la Habana, Porrúa, 1998.

GONZALBO Aizpuru, Pilar, *Historia de la vida cotidiana en México*, tomo IV, *Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México/El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica, 2004.

GONZÁLEZ y González, Luis y Carlos Blanco, *Michoacán a la mesa*, México, El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado de Michoacán, 1996.

GUADARRAMA Olivera, Mercedes, “Rescate etnográfico de Mariano de Jesús Torres sus –Artículos de costumbres- en la *Aurora Literaria*”, en: Juan Hernández y Álvaro Ochoa Serrano (Compilación y notas), *Costumbres y Fiestas Morelianas del Pasado Inmediato*, Morelia, El Colegio de Michoacán/Universidad Michoacana, 1991.

GUZMÁN de Vásquez Colmenares, Ana María, *Tradiciones gastronómicas oaxaqueñas*, Oaxaca, Gobierno de Oaxaca, 1982.

GRACIA Arnaiz, Mabel y Jesús Contreras, “Del dicho al hecho: las diferencias entre las normas y las prácticas alimentarias”, en: Bertrán, Miriam y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición*, México, Fundación Mexicana para la Salud/Universidad Autónoma Metropolitana, 2006.

Historia de la cocina mexicana, Colegio Gastronómico Internacional, Guadalajara, 2006.

HERNÁNDEZ Luna, Juan, “La casa del “Pingo Torres”, en: Juan Hernández y Álvaro Ochoa Serrano (Compilación y notas), *Costumbres y Fiestas Morelianas del Pasado Inmediato*, Morelia, El Colegio de Michoacán/Universidad Michoacana, 1991.

ITURRIAGA, José N., *Las cocinas de México I y II*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998.

JIMÉNEZ Rosales, Prisciliano, “La alimentación como patrimonio cultural purépecha”, en: Barros, Cristina y Prisciliano Jiménez, *Paranguas: Hogar de manjares michoacanos*, Barcelona, España, Gobierno del Estado de Michoacán, Lunwerg Editores, 2006. pp. 21-30.

JUÁREZ Cerdi, Elizabeth “Etnografía de una ciudad vista a través de los ojos femeninos”, en: Elizabeth Juárez Cerdi, *Modelando a las Evas. Mujeres de virtud y rebeldía*, Zamora, Michoacán, El Colegio de México, 2006, pp. 37-38.

JUÁREZ López, José Luis, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA, 2012.

LÓPEZ, Oresta, “Alfabeto y costura en blanco: La educación de mujeres en Morelia durante el porfiriato”, en: Luis J. Seefoó Luján y Luis Ramírez Sevilla, (editores), *Estudios Michoacanos XI*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2003.

LLOYD, Jane-Dale y Eduardo N. Mijangos Díaz, et. al, *Visiones del Porfiriato. Visiones de México*, México, Universidad Iberoamericana/Departamento de Historia/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo/ Instituto de Investigaciones Históricas, 2004.

LYONS Martyn, “Los nuevos lectores del siglo XIX: mujeres, niños, obreros”, en: Guglielmo Cavallo y Roger Chartier, et. al., *Historia de la lectura en el mundo occidental*, España, Taurus ediciones, 1997.

M. Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2001.

MACIEL, María Eunice “Apuntes acerca de la cultura alimentaria en Brasil” en: Bertran, Miriam y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición*, México, Fundación Mexicana para la Salud/Universidad Autónoma Metropolitana, 2006.

MEDINA Robles, Miguel, *Periodismo en Michoacán en el siglo XIX*, Morelia, La Voz de Michoacán S.A., 1999.

MÉNDEZ, María Rosalina y J. Santos Martínez Márquez, *Recetario de pescado, aves y otros animales de la región lacustre de Pátzcuaro, Michoacán*, México, CONACULTA/Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, 2005.

MONJARAZ Martínez, Sergio, *La educación católica en Morelia 1876-1910*, México, UMSNH, 2006.

MUSACCHIO, Humberto, *Historia del periodismo cultural en México*, México, CONACULTA, 2007.

NAVA Hernández, Eduardo, *Michoacán bajo el Porfiriato*, Morelia, Michoacán, UMSNH, 2006.

NOVO, Salvador, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Editorial Porrúa, 2002.

OCHOA Serrano, Álvaro y Gerardo Sánchez Díaz, *Breve historia de Michoacán*, México, Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2003.

PEREDO Castro, Francisco, “La historia cultural de la vida cotidiana en el porfiriato tardío a partir de la hemerografía”, en: Adriana Pineda Soto y Celia del Palacio Montiel (coord.), *Prensa decimonónica en México: objeto y sujeto de la historia*, Morelia, Michoacán, UMSNH/Archivo Histórico/CONACYT/ Universidad de Guadalajara, 2003.

PÉREZ Samper, María de los Ángeles, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, España, TREA, 2011

PÉREZ Sandi Cuen, Laura, *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, Universidad Iberoamericana, Plaza y Valdés, 2007.

PINEDA Soto, Adriana, “La prensa michoacana durante el siglo XIX: algunas consideraciones y reflexiones”, en: Adriana Pineda Soto y Celia del Palacio Montiel (coord.), *Prensa decimonónica en México: objeto y sujeto de la historia*, Morelia, Michoacán, México: UMSNH/Archivo Histórico/CONACYT/Universidad de Guadalajara, 2003, pp. 173-185.

RÍOS de la Torre, Guadalupe, “Idea de mujer a través de la prensa porfiriana”, en: Celia del Palacio Montiel, (coord.), *La prensa como fuente para la historia*, México, Universidad de Guadalajara/ Miguel Ángel Porrúa/ CONACYT, 2006.

RUIZ Castañeda, María del Carmen, *El periodismo en México: 450 años de historia*, México, UNAM, 1980.

SÁNCHEZ Díaz, Gerardo, et. al., *Pueblos, Villas y Ciudades de Michoacán en el Porfiriato*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1991.

_____, Gerardo, “Tenencia de la tierra, agricultura y ganadería”, en: Florescano, Enrique, (coordinador general) *Historia General de Michoacán*, México, Gobierno del Estado de Michoacán, 1989. pp. 232-250.

SERENO Ayala, Yolanda, *Los sabores del tiempo: gastronomía moreliana*, Morelia, Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán/Secretaría de Cultura de Michoacán, 2008.

SOUTO Mantecón, Matilde, “De la cocina a la mesa”, en: Pilar Gonzalbo Aizpuru, *Historia de la vida cotidiana en México. IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México, El Colegio de México, 2005, pp. 15-49.

TAVERA Alfaro, Xavier, *Morelia: La vida cotidiana durante el porfiriato. Alegrías y sinsabores*, Morelia, Michoacán, Morevallado Editores/INAH, 2002.

TIRADO Villegas, Gloria A., *Lo revolucionario de la Revolución. Las mujeres en la ciudad de Puebla*, Puebla, Serie Fundación/H. Ayuntamiento de Puebla/ Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2010.

TORRES, Mariano de Jesús, *Diccionario histórico, biográfico, geográfico, estadístico, botánico, mineralógico y zoológico de Michoacán*, 3 volúmenes, Morelia, Imprenta de Mariano de Jesús Torres, 1915.

_____, Mariano de Jesús, *Historia Civil y Eclesiástica de Michoacán. Desde los Tiempos remotos hasta nuestros días*, 2 volúmenes, Morelia, Imprenta de Mariano de Jesús Torres, 1905.

TORRES Septién, Valentina, “Manuales de conducta, urbanidad y buenos modales durante el porfiriato. Notas sobre el comportamiento femenino”, en: Claudia Agostoni y Elisa Speckman (eds.), *Modernidad, tradición y alteridad. La ciudad de México en el cambio de siglo XIX-XX*, México, UNAM, 2001.

URIBE Salas, Alfredo, “Morelia: durante el porfiriato 1880-1910”, en Sánchez Díaz, Gerardo (coordinador), *Pueblos, villas y ciudades de Michoacán en el porfiriato*, Morelia, Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo/Instituto de Investigaciones Históricas/Comisión Institucional para la Conmemoración del Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, 2010.

_____, José Alfredo, *Morelia, pasos a la modernidad*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH, 1993.

HEMEROGRAFÍA

Periódicos

Diario del Hogar, 1881-1912

La Lira Michoacana, Tomo II, Morelia, Michoacán, 1984

Semana de las Señoritas Mejicanas, México, Editor Juan R. Navarro, 1851-1852.

Semanario Económico de México, México, Impreso en casa de Arizpe, 1810.

Artículos

AGUILAR Rodríguez, Sandra, “La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX” en: *Revista de Historia Iberoamericana*, Semestral, vol. 2, núm. 2, Madrid, España, Año 2009 pp. 52-82.

ARANA López, Gladys Noemí, “Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas” en: *Apuntes*, vol. 25, núm. 1, Yucatán, México, Junio 2012, pp. 36-49.

BACK-Geller Corona, Sara “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”, en: *Desacatos. Saberes y razones*, número 43, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, septiembre-diciembre 2013.

_____, Sarah, “Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional” en: *Anthropology of food*, (En ligne), S6, diciembre 2009, mis en ligne le 20 de décembre 2009, <http://aof.revues.org/6464>, Consultado: 09/abril/2015.

BRISEÑO Senosiain , Lillian, “La moral en acción, Teoría y práctica durante el porfiriato”, en: *Historia Mexicana*, El Colegio de México, vol. LV, núm. 2, octubre-diciembre, 2005, pp. 419-460.

CONTRERAS, Jesús, “Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología”, en: *Revista Chilena de Antropología* núm. 11, Chile, Facultad de Ciencias Sociales/Universidad de Chile, 1992.

_____, Jesús, “Alimentación y religión”, en: *HUMANITAS Humanidades Médicas*, núm. 16, Barcelona, Fundación Medicina y Humanidades Médicas, Junio 2007.

CORTÉS Zavala, María Teresa, “Bosquejo de la prensa michoacana en el siglo XIX”, en: *Revista Tzintzun*, núm. 81, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH, enero-diciembre de 1987.

_____, María Teresa y María Magdalena Flores Padilla, “La Revista Puertorriqueña: el periodismo cultural y sus redes hispanoamericanas”, en: *Revista de Indias*, España, Instituto de Historia (CSIC), vol. LXXV, núm. 263, 2015.

_____, María Teresa y José Alfredo Uribe Salas, “Michoacán y Guerrero: espacio económico, prácticas de consumo y cultura alimenticia en el siglo XIX”, en José Francisco Román y Leticia Ivón del Río Hernández (Coordinadores), *Alimentarse entre guerras. De la Independencia a la Revolución Mexicana*, Zacatecas, Universidad de Zacatecas / Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Zacatecas, (en prensa).

DEL PALACIO Montiel, Celia, “Una mirada a la historia de la prensa en México desde las regiones. Un estudio comparativo (1792-1950)”, en *Revista Digital de Historia Iberoamericana*, Semestral, vol. 2, núm. 1, Año 2009.

FLANDRIN, Jean- Louis, “Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas”, En: *Manuscrits: revista d’història moderna*, núm. 6, 1987.

Guzmán Peredo, Miguel, “El afrancesamiento de la cocina mexicana en el siglo XIX”, en: <http://www.afuegolento.com/articulos/63/el-afrancesamiento-de-la-cocina-mexicana-en-el-siglo-XIX>, Consultado: 12/agosto/2015.

ITURRIAGA, José N., “Cocina Mexicana y Cultura. Raíces gastronómicas comunes del norte de México y sur de los Estados Unidos”, en: *Revista Cuadernos*, México, Patrimonio cultural y turismo, núm. 15, 2006.

KATZ Esther y Charles Edouard de Suremain, “Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina”, en: *Anthropology of food*, (En ligne), S6, diciembre 2009, mis en ligne le 20 de décembre 2009, <http://aof.revues.org/6464>, Consultado: 12/mayo/2016.

MOYA Gutiérrez, Arnaldo, “Rehabilitando históricamente al Porfiriato: Una digresión necesaria acerca del régimen de Porfirio Díaz. México 1876-1910” en: *Revista Ciencias Sociales*, núm. 119, Año 2008.

PÉREZ Samper, Ángeles, “Actitudes ante la alimentación en la España moderna: del placer a la mortificación”, en: *Baetica. Estudios de Arte, Geografía e Historia*, España, núm. 23, Año 2001, Facultad de Filosofía/Letras, Universidad de Málaga, Campus Teatinos, pp. 543-582.

_____, Ma. de los Ángeles, “La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII”, en: *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, núm. VIII, 2009, pp. 33-65.

_____, María de los Ángeles, “La Historia de la alimentación”, en: *Revista Chronica Nova* Granada, Universidad de Granada, núm. 35, 2009.

_____, María de los Ángeles, “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, en *Cuadernos de Historia Moderna*, Madrid, Servicio de publicaciones UCM, núm. 19 (monográfico), 1997.

_____, María de los Ángeles, “Mujeres en ayunas. El sistema alimentario en los conventos femeninos de la España moderna”, en: *Contrastes. Revista de Historia*, Barcelona, Universidad de Barcelona, núm. 11, 1998-2000.

PINEDA Soto, Adriana, “La prensa pro cultural de Michoacán hacia finales del siglo XIX” en: *Revista Universidad de Guadalajara*, Guadalajara, Babel, núm. 28, verano 2003.
Publicaciones periódicas mexicanas del siglo XIX: 1856-1876: Fondo Antigo de la Hemeroteca Nacional de México: Parte I (coordinación y asesoría) Guadalupe Curiel y Miguel ángel Castro, México, UNAM/Coordinación de Humanidades/Instituto de Investigaciones Bibliográficas/Seminario de Bibliografía Mexicana del Siglo XIX, 2003.

RIVERA Reynaldos, Lisete, “La construcción del “deber ser” femenino y los periódicos para mujeres en México durante la primera mitad del siglo XIX”, en: *Revista Ciencia Nicolaita*, Morelia, Coordinación de la Investigación Científica UMSNH, núm. 47, agosto de 2007, pp. 5-17.

URIBE Salas, José Alfredo y María Teresa Cortés Zavala, “Territorio, Economía y Cultura Alimenticia en Guerrero y Michoacán siglo XIX”, en: *Ciencia Nicolaita*, núm. 62, agosto de 2014. pp. 71-91.

VEGA y Ortega Báez, Rodrigo Antonio, “Preparaciones para la salud y el tocador”. La divulgación del conocimiento farmacéutico en cinco revistas mexicanas para “el bello sexo”, 1840-1855”, en: *Revista äa*, ISO-CYTE Instituto de Estudios en Sociedad, Salud, Ciencia y Tecnología, vol. 1, núm. 3, abril 2010.